

Nuestra carta cambia constantemente en función de los productos que nos brinda la temporada. Con ellos hacemos platos diseñados para compartir.

MONTADITOS

Se sirven sobre rebanadas de pan cristal.

Orden de 6 piezas 255

Orden de 3 piezas 155

JAMÓN SERRANO

Pan tomate y aceite de olivo

CHICHAROS

Chicharos salteados servidos sobre mezcla de queso mascarpone y queso de cabra

TARTAR DE ATÚN

Remoulade, salsa ponzu y ajonjolí negro

HIGO Y QUESO DE CABRA

Queso de cabra, miel de agave y cebolla caramelizada

TARTAR DE SALMÓN

Tartar de Salmón fresco, mayonesa de alcaparras, apio manzana y arúgula

ARRACHERA

Guacamole y rábano

Jamón Ibérico 100% de Bellota: \$785 100 gramos

CRUDOS

CEVICHE PERUANO

Pesca del día, leche de tigre y camote amarillo 205

AGUACHILE DE CAMARÓN

Camarones, pepino, chiltepín, cebolla morada y ceniza de tortilla 245

TIRADITO DE PESCA Y CALLO DE HACHA

Pesca del día, jugo de limón, tomates cherry, uva verde, chips de ajo y aguacate 210

BOWL DE ATÚN

Aguacate, mango ataúlfo, cebollín, chile serrano y salsa soya 190

TATAKI DE ATÚN

Guacamole, salsa de soya, y salsa miso 190

SASHIMI DE SALMÓN

Laminas de salmón, salsa ponzu, láminas de serrano y ajo 200

TÁRTARA DE RES AL CUCHILLO

Ojo de Rib Eye picado finamente, aceite de trufa, alcaparras, aceitunas y mostaza antigua. Acompañado de tosta de pan rustico 275

TACOS

Orden de 3 piezas

| | |
|---------------------|-----|
| TACOS DE PULPO | 150 |
| TACOS DE CAMARÓN | 150 |
| TACOS DE PESCADO | 160 |
| TACOS DE RIB EYE | 180 |
| TACOS DE PORK BELLY | 160 |

TOSTADAS

135 por pieza

| |
|---|
| TOSTADA DE ATÚN |
| Mayonesa de chipotle, fermento de limón amarillo y poro frito |
| TOSTADA DE PULPO |
| Mango, pepino, mayonesa de cilantro y aguacate |
| TOSTADA DE CAMARÓN Y ERIZO |
| Base de sofrito de erizo y botana de camarón |