



• PARA COMPARTIR •

CRUDO DE ATÚN BLANCO (GF, KF)
*Atún blanco, sandía, tomate lactofermentado,
caldo de limón mandarino, aguacate asado*
\$ 16

CEVICHE AHUMADO (GF, KF)
*Pesca blanca curada y ahumada, leche de
coco cítrica, yogurt, pepino, tejas de plátano*
\$ 18

PULPO ASADO
*Pulpo a la parrilla, kéfir casero, papas
confitadas, chimichurri de puerro*
\$ 24

SLIDER DE BRISKET
*Pan brioche tostado, brisket, chucrut de
arándanos, gel de yema, jus de res*
\$ 16

MEDALLONES DE ATÚN BLANCO (KF)
*Atún blanco a la parrilla, dashi de alga
y hongos, daikon, gel de estragón*
\$ 22

ARROZ MELOSO
*Arroz enriquecido con jus de res, mix de
vegetales, popcorn, huevo frito*
\$ 14

AGUACHILE DE CORVINA (GF, KF)
*Aguachile de corvina, rábanos, aguacate,
maíz crocante, sorbete de limón mandarino*
\$ 20

TARTARE DE RES
*Res ahumada, tuétano caramelizado,
helado de mostaza, pan de masa madre*
\$ 22

• DE LA HUERTA •

ENSALADA DE ZANAHORIAS (GF, KF, V) 🌱
*Zanahorias a la parrilla glaseadas, labneh
de maní, palmitos frescos, berros, higos*
\$ 18

MAZORCAS BABY (KF, V)
*Mazorcas parrilladas, mantequilla de caramelo
salado, shiitake, ensalada de hierbas*
\$ 12

ENSALADA POPINO (GF, KF, V)
*Mix de lechugas, queso labneh casero,
encurtidos, aderezo de granada, ajonjolí*
\$ 16

COLIFLOR ROSTIZADO (KF, V)
*Coliflor rostizado, salsa de tahini,
granada, hierbas frescas, aceite verde*
\$ 18

ENSALADA DE COGOLLOS (KF, V) 🌱
*Lechuga cogollo a las brasas, vinagreta de
limón marroquí, crumble de pistachos*
\$ 14



• FUERTES •

CAPELLETIS DE QUESO (KF, V) 🥜
Pasta artesanal rellena de queso de cabra,
crema de nuez y trufa, salvia, arugula
\$ 18

FETTUCCINI CON HONGOS (KF, V)
Pasta de ajo negro artesanal,
variedad de hongos, queso pecorino
\$ 22

GNOCCHIS CON BRISKET
Gnocchis de zapallo, brisket braseado,
jus de res, col verde, queso parmesano
\$ 24

CERDO CROCANTE (GF)
Cerdo crocante, mole de zanahorias
y remolachas, mora lacto-fermentada
\$ 34

COWBOY STEAK (650g) (GF)
Cowboy a la brasa, jus de res
papas triple cocción
\$ 88

NEW YORK STEAK 12oz (GF)
Prime New York Steak a la brasa
\$ 45 (opción KF \$55)

SKIRT STEAK 12oz (GF)
Prime choice Entraña a la brasa
\$ 45 (opción KF \$55)

FILETE DE RES
Filete a la brasa, puré de hongos
trufado, hongo confitado, jus de res
\$ 34

DENVER STEAK 12oz
Denver a la brasa, puré de plátano
asado, mostaza dijón, cebolleta
\$ 48

CORDERO GLASEADO (2-3 pax)
Garrón de cordero cocinado por 36 horas,
tortillas de yuca, vegetales frescos, salsa
\$ 64

PESCA ENTERA (1000g) (GF, KF)
Pesca del día a la brasa, salsa de tomates
asados y curry, hierbas frescas, patacones
\$ 42

CORVINA VERDE (200g) (GF, KF)
Corvina asada, bok choy a las brasas, salsa de
curry verde, ensaladilla de arveja y chayote
\$ 28

CORVINA POPINO (200g) (GF, KF) 🥜
Corvina confitada en mantequilla, zanahoria
glaseada en suero y miel, viruta de nuez
\$ 24

POLLO AHUMADO (KF)
Pechuga ahumada, cogollos
frescos, hongos asados, maíz
\$ 20

• GUARNICIONES •

PATACONES FRITOS **\$8**

PAPAS TRIPLE COCCIÓN **\$9**

PURÉ DE PAPA SEDOSO **\$8**

(GF) GLUTEN FREE | (KF) KOSHER FRIENDLY | (V) VEGETARIANO | 🥜 NUECES