

ENTRADAS

AGUACHILE DE CALLO DE HACHA. (120 gr) \$494

Frescos callos de hacha preparados en intenso aguachile a base de habanero, cebolla morada, cilantro, pepino y wonton frito.

CROQUETAS DE ALCACHOFA TRUFADA. (120 gr) \$294

Suave relleno de corazones de alcachofa con fondue de quesos y toque de mayonesa de chipotle.

CHICHARRÓN NORTEÑO CON GUACAMOLE. (200 gr) \$434

Crocante carne de cerdo cocinada al estilo norteno original acompañado de cremoso guacamole.

GUACAMOLE CLÁSICO. (300 gr) \$224

Cremoso aguacate michoacano, jitomate, cebolla morada, cilantro, chile serrano, preparado con toque de limón y acompañado de chicharrón de cerdo frito y totopos.

TIRADITO DE SALMÓN CON LECHE DE TIGRE DE MARACUYÁ/CHILTEPÍN. (120 gr) \$294

Finas láminas de fresco salmón, aguacate, cebolla morada, cilantro, poro frito y terminado con deliciosa leche de tigre con nuestra receta.

AGUACHILE DE CAMARÓN CON LECHE DE TIGRE MACHA. (120 gr) \$274

Frescos camarones crudos acompañados de manzana verde, pepino, cebolla morada, cilantro y leche de tigre a base de chiles secos.

TATAKI DE FILETE A LAS BRASAS CON CHALAQUITA DE LYCHEES. (120 gr) \$274

Sellado en nuestro horno a las brasas y cortado en finas láminas, acompañado de crudités de jícama, pepino, manzana y lychees con aderezo de miel con sriracha y cítricos.

PROVOLETA AHUMADO CON CHICHARRÓN DE PULPO. (180 gr) \$264

Queso artesanal fundido en nuestro horno, acompañado de chicharrón de pulpo, cebollas y papas cambray con toque de mayonesa al chipotle.

PAPAS EN SALSA FONDUE TRUFADA. (120 gr). \$274

Crocantes papas cubiertas con deliciosa salsa a base de quesos y tartufo blanco italiano, perejil y parmesano.

TOSTADA DE ATÚN ALETA AZUL. (90 gr) \$184

Frescos cubos de atún, preparados con una fresca leche de tigre, aguacate y finas láminas de sandía a las brasas coronado con poro frito y ajonjolí negro.

TACO DE SHORT RIB SLOW COOK. (80 gr) \$144

Jugosa carne estofada 18 horas, acompañado de frijoles y guacamole.

TACO MEXICA. (80 gr) \$184

Gaonera de filete con escamoles a la mantequilla de mezcal montado en empalme de queso con frijoles y tuétano.

TARTAR DE ROBALO CON LECHE DE TIGRE AMARILLA Y MANGO. (120 gr) \$294

Fresco robalo preparado con mango, jengibre, chile habanero, cebolla morada y cilantro, terminado con leche de tigre de pimientos amarillos.

BAO.

Pan al vapor de origen chino, de sabor ligero y textura esponjosa.

BAO CAMARÓN CRISPY. (90 gr) \$184

Crocante camarón rebosado, crudités a la miel de sriracha y caviar de jengibre/balsámico.

BAO PICAÑA ANGUS CON MOLE DE GUAYABA. (90 gr) \$174

Estofada 18 horas a fuego bajo y bañada en delicioso mole, chips de plátano frito y cebolla morada encurtida.

ESPECIALES

JUGO DE CARNE CON TROCITOS DE FILETE DE RES Y TUÉTANO A LAS BRASAS. (200 ml) \$224

Preparado en cocción larga, terminado en su mesa con cilantro, cebolla morada y chile serrano.

CREMA DE COLIFLOR A LOS 3 QUESOS. (200 ml) \$194

A base de queso mozzarella, cabra y roquefort con coliflor rostizada a las brasas.

HAMBURGUESA PISO CUATRO CON MERMELEDA DE TOCINO Y CHABACANO. (220 gr) \$324

Jugosa carne importada Wagyu Cross a las brasas en pan brioche, doble queso monterrey Jack, mermelada casera y salsa fondue con tartufo blanco acompañada de papas a la francesa.

PÁMPANO A LA SAL (FIN DE SEMANA). (800 gr) \$794

Fresco pescado del golfo mexicano preparado con sal de Colima y cítricos, terminado en su mesa y acompañado de salsa a la mantequilla con cebollín.

RIBEYE ANGUS, AJO CONFITADO, LIMÓN Y MANTEQUILLA AVELLANADA. (500 gr) \$994

Suave corte importado, preparado en nuestro horno al carbón, acompañado de ajos confitados, limón eureka y mantequilla tostada.

TUÉTANOS CON CHICHARRÓN MIXTO DE PULPO, RIBEYE Y CERDO. (650 gr) \$434

Tuétanos preparados a las brasas, coronado con jugoso trío de chicharrones y papas cambray.

FILETE AL TRAPO. (400 gr) \$874

Delicioso centro de filete condimentado con hierbas aromáticas y envuelto en lienzo marinado con vino tinto, cocinado directamente a las brasas para lograr un sabor único y flameado en su mesa al mezcal acompañado de cremoso puré de papas.

ARROCES, ENSALADAS & PASTAS.

RISOTTO DE ALCACHOFAS Y JUS DE CARNE AL OPORTO. (180 gr) **\$294**

Suaves corazones de alcachofa confitados en AOVE, ajo, queso roquefort, pimientos y jus.

ARROZ NEGRO PISO CUATRO. (180 gr) **\$354**

Exquisita mezcla de camarones, calamar, pulpo, leche de tigre con Sriracha y tinta de calamar.

BURRATA CON PEPERONATA. (120 gr) **\$294**

Pimientos y jitomates confitados con hierbas de olor y ajo coronados con cremosa burrata y hojas mixtas.

SANDÍA CON QUESO DE CABRA, REDUCCIÓN DE BALSÁMICO Y HOJAS MIXTAS. (100 gr) **\$254**

Cubos de sandía tatemada a las brasas acompañada de delicioso queso de cabra con totemoxtle y terminados con aderezo casero de balsámico, hojas verdes y nueces caramelizadas.

RIGATONI AL VODKA CON STRACCIATELLA. (200 gr) **\$294**

Preparada con salsa a base de jitomates, ajo, peperoncino y coronada con stracciatella perfumada con AOVE.

FARFALLE CON TARTUFO BLANCO. (200 gr) **\$344**

Cremosa pasta a base de trufado blanco importado y terminado con cebollín y parmesano.

LASAGNA DE CHUCK SHORT RIB. (200 gr) **\$314**

Nuestra clásica receta de Chuck short rib cocinado durante 18 horas y terminada con mezcla de salsa de jitomates rostizados y jus de res.

PLATOS FUERTES

SALMÓN CON BEURRE BLANC Y RISOTTO TRUFADO. (250 gr) **\$424**

Cocinado a las brasas con salsa a base de mantequilla, ciboulette y vino blanco acompañado de cremoso risotto con trufado blanco italiano.

PULPO A LAS BRASAS CON PAPAS BRAVAS. (200 gr cocido) **\$534**

Preparado con nuestra receta única y dorado al carbón, papas cambray salteadas en salsa picante con toque de limón y perejil.

MIGNON CON JUS TRUFADO Y PURÉ DE PAPAS. (250 gr) **\$394**

Suave filete de res nacional con rub especial, jus de trufa y oporto acompañado con cremoso puré de papas al parmesano.

LUBINA RAYADA BRASEADA AL ROMERO Y MOLE YUCATECO CON ZANAHORIAS BRASEADAS. (250 gr) **\$484**

Fresca pesca aromatizada con mantequilla al romero y servida en cama de mole casero y zanahorias baby caramelizadas.

CAMARÓN KATAIFI CON MAYONESA DE CHILLI GARLIC. (300 gr) **\$694**

Envueltos en crocante pasta frita, bañados en mayonesa agrídulce de chiles y ajo con toque de limón.

SHORT RIB ESTOFADO. (500 gr) **\$794**

Suave costilla de res cocinada durante 18 horas a baja temperatura acompañado de papas cambray y jus de carne con cebollas encurtidas.

GUARNICIONES (200 gr)

PAPA AL HORNO, QUESOS, TOCINO Y CEBOLLÍN. **\$144**

PURÉ DE CAMOTE AHUMADO. **\$134**

PURÉ DE PAPAS AL PARMESANO. **\$124**

ESPÁRRAGOS A LA MANTEQUILLA AVELLANADA. **\$144**

POSTRES (140gr)

FUJI MATCHA. **\$254**

Fondant de chocolate blanco con cremoso relleno de matcha y lychee.

MÁRMOL DE CHOCOLATE CON CARAMELO. **\$354**

Esfera de chocolate semiamargo y blanco, rellena de mascarpone, frutos rojos y nueces bañada en salsa de caramelo.

VOLCÁN DE CHOCOLATE CON FRUTOS DEL BOSQUE. **\$254**

Bomba de chocolate con centro líquido, frutos rojos, helado de vainilla y cocoa.

FRANGIPANE DE COCO CON MIEL AL CARDAMOMO. **\$234**

Bizcocho de almendras, coco, cremoso de mascarpone y miel especiada.

CARAJILLO FLAMEADO CON LICOR 43. **\$264**

Brownie de chocolate casero, mix de frutos rojos, helado de vainilla y terminado en mesa con Licor 43.

CHEESECAKE DE GUAYABA. **\$164**

Versión fría con queso y cubierto de gelatina de guayaba y frutos rojos.

STRUDEL CON HELADO DE VAINILLA. **\$174**

Clásica receta al horno acompañada de helado de vainilla.

MENÚ PARA NIÑOS

SOPA FIDEO. (200 ml) **\$94**

Deliciosa sopa a base de frescos jitomates y cilantro.

TACOS DE ARRACHERA CON GUACAMOLE. **\$184** (120 gr)

Orden de 3 piezas con jugosa arrachera, frijoles y toque de guacamole.

HAMBURGUESA CON DOBLE QUESO Y TOCINO. (150 gr) **\$184**

Deliciosa carne con queso al horno, servida en pan brioche y tocino, acompañada de papas a la francesa.

FARFALLE ALFREDO CON PUNTAS DE FILETE. \$184 (150 gr)

Pasta corta servida en cremosa salsa y coronada con suave filete de res.