

ENTRADAS_

Queso provoleta con chicharrón de pulpo (180 g). **\$264**

Exquisito queso artesanal a la plancha coronado con chicharrón de pulpo y cebolla cambray confitada con papas al mojo de ajo y mayonesa al chipotle.

Alcachofa a las brasas (150 g). **\$294**

Fresca alcachofa terminada en nuestro horno a las brasas Vesuvio coronada con fondue de quesos, nueces, miel de trufa y aceite de perejil.

Wonton de pato agridulce con salsa pebre (120 g). **\$274**

Relleno de suaves carnititas de pato cocinadas a baja temperatura coronada con salsa típica chilena a base de jitomate, pimientos, cilantro y perejil con toque de vinagre de vino tinto.

Gyosas de short rib nikkei (200 g). **\$284**

Suaves gyosas rellenas de short rib Angus cocinado a fuego lento, servida con mezcla de jugo de carne con toque de salsa chilli garlic y toque de cebollín.

Camarones roca (120 g). **\$264**

Camarones directos del pacífico mexicano fritos a la perfección salseados con mayonesa al chipotle y toque de aceite de chiles secos.

Pulpo al ajillo (120 g). **\$344**

Trocitos de pulpo salteado con chistorra y toque de ajo, chile guajillo y vino blanco, acompañado de papas cambray y perejil.

Tuétanos rostizados a las brasas (650 g). **\$434**

Deliciosos tuétanos preparados en nuestro horno a las brasas Vesuvio, preparados con salsa a elección:

Esquites con mayonesa al chipotle y queso parmesano ó chicharrón de pulpo y ribeye (120 g).

Papas trufadas con salsa fondue (120 g). **\$274**

Crocantes papas a la francesa cubiertas con deliciosa salsa de quesos, un toque de aceite de trufa blanca, perejil y parmesano.

Tártara de res trufada (120 g). **\$264**

Suave centro de filete de res cortado al cuchillo con mezcla de alcaparras, mostaza dijon, perejil, cebolla morada y toque de aceite de trufa blanca.

Tártara del mar (120 g). **\$254**

Fresca mezcla de atún, salmón y robalo con leche de tigre de chile poblano, edamames, mango, cebolla morada y cremoso de aguacate coronada poro frito y ajonjolí negro.

Almejas mantequilla a la parmesana (3 pzas). **\$284**

Directo desde Ensenada a nuestra terraza, gratinadas en su concha con salsa de queso parmesano y perejil.

Degustación de conchas de temporada (3 pzas). **\$294**

Fresca selección de almejas preparadas con pesca del día y leche de tigre al gusto, cebolla morada, cilantro y camote.

Tataki de atún acevichado (160 g). **\$354**

Láminas de atún sellado con cama de ceviche de camarón y pesca del día, leche de tigre de habanero tatemado, maíz cacahuazintle y pico de gallo con piña.

Aguachile de camarón (120 g). **\$274**

Fresca preparación con pepino, cebolla morada, manzana verde y leche de tigre con maracuyá.

Aguachile de ribeye (120 g). **\$284**

Delicioso ribeye sellado a las brasas, preparado con leche de tigre tatemada, pepino, cebolla morada y cilantro.

GUACAMOLES_

Guacamole clásico (300 g). **\$194**

Aguacate, chile serrano, jitomate, cebolla morada, cilantro y limón.

Guacamole Xnipec (300 g). **\$194**

Aguacate, chile habanero encurtido con cebolla morada, piña, cilantro y limón.

Extra de chicharrón de ribeye **\$244**

Jugosos trocitos de chicharron de ribeye fritos y condimentados especialmente.

El consumo de alimentos crudos o semicocidos puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades asociado con el consumo de bivalvos y univalvos crudos. Favor de informar al personal si padece alguna alergia provocada por alimentos. Es exclusiva responsabilidad de quien los consume. En Piso Cuatro cuidamos la preparación de nuestros platillos cumpliendo los estándares de higiene a fin de evitar enfermedades por el consumo de éstos. Precios en Moneda Nacional. Incluyen IVA.

ARROCES_CREMAS_&_PASTAS

- Arroz Nero con mariscos** (180 g). **\$384**
Exquisita mezcla de camarones, calamar y pulpo con salsa sriracha y toque de leche de tigre.
- Risotto con trufa y hongos** (180 g). **\$394**
Selección de hongos en temporada preparados en deliciosa salsa cremosa de tartufo negro y queso parmesano.
- Risotto alla Milanese con chammorro** (180 g). **\$394**
Intensa preparación con azafrán y suaves trocitos de chammorro de cerdo cocinado a baja temperatura durante ocho horas.
- Crema de chicharrón prensado** (200 ml). **\$194**
Intensa mezcla de jitomate, chicharrón, coronada con aceite de chiles y toque de crema con epazote.
- Jugo de carne con tuétano** (200 ml). **\$224**
Preparado con suave cola de res en un fondo cocinado durante 14 horas, acompañado de tuétano a las brasas, cilantro, cebolla morada y chile serrano.
- Crema de jitomate rostizado con parmesano** (220 ml). **\$194**
Deliciosa preparación de jitomates rostizados con ajo, cebolla y hierbas aromáticas.
- Mac & Cheese trufado al horno** (180 g). **\$284**
Intensa pasta preparada con salsa de queso cheddar, tartufo negro y tocino crocante con parmesano gratinada con toque de perejil.
- Spaghetti con camarones al limón** (200 g). **\$274**
Deliciosa preparación con jitomate, toque de chile seco, perejil y vino blanco.
- Lasagna de short rib** (200g). **\$314**
Suave relleno de short rib estofado 14 horas, mezcla de quesos, perejil y servida en salsa de jitomate rostizado con jugo de carne.

ENSALADAS_

- Ensalada de jaiba crocante con leche de tigre de pimienta rostizado** (120 g). **\$294**
Crocante jaiba de concha suave en tempura servida con cama mixta de hojas verdes y sazónada con exquisita leche de tigre de pimientos a las brasas.
- Carpaccio de queso de cabra con miel de trufa y fruta deshidratada** (100 g). **\$254**
Fina lámina de queso de cabra natural preparada con deliciosa mezcla frutal, jitomate deshidratado coronado con intensa miel de trufa.
- Burrata con mixto de tomates asados y jamón serrano** (120 g). **\$294**
Mezcla de jitomates de cultivo orgánico a las brasas, melón y hojas verdes coronada con cremosa burrata y aceite de olivo extra virgen con jamón serrano.
- Ensalada de hojas mixtas y queso brie** (120 g). **\$274**
Fresca mezcla de jitomate rostizado, nueces caramelizadas, y queso brie, servida en cama de hojas orgánicas de cultivo sustentable con aderezo de miel y mostaza.

HAMBURGUESAS_

Todas nuestras hamburguesas están preparadas en suave pan brioche casero, acompañadas de papas a la francesa. (120 g).

- Hamburguesa Piso_Cuatro** 1 pza (200 g). **\$324**
Carne 100% angus, coronada con doble queso gouda, cebollas al balsámico y tocino.
- Hamburguesa de fondue de quesos** (200 g). **\$294**
Mezcla de picaña y ribeye nacional, mermelada de cebolla con tocino al bourbon, jitomate y salsa fondue de quesos (120 g).
- Hamburguesa de portobello y brie** (120 g). **\$264**
Hongo portobello a las brasas acompañado con queso brie fundido, deliciosa mermelada de cebolla al vino tinto, lechuga y jitomate rostizado.
- Hamburguesa Fuego** (200 g). **\$354**
Carne 100% Angus, jitomate rostizado, champiñones a la diablo, queso roquefort, aderezo de mayonesa spicy en pan brioche negro artesanal.

TACOS_&_TOSTADAS_

Orden de tres piezas preparadas con todo el sazón de nuestra cocina a la temperatura perfecta.

- Tacos de short rib** (120 g). **\$344**
Suave costilla de res importada, cocinada durante 14 horas en nuestro horno a las brasas acompañada de chimichurri y papa paja.
- Tacos de picaña Villamelón** (120 g). **\$244**
Suaves trozos de picaña con jugosa chistorra asada, acompañada de salsa villamelón, chicharrón de cerdo frito y frijoles.
- Tacos de chammorro cantinero** (120 g). **\$284**
Exquisita carne de cerdo marinada y confitada 12 horas, servido con cama de frijoles con salsa picante, cebolla encurtida y aguacate.
- Tacos de cachetada de ribeye** (120 g). **\$264**
Suaves láminas de ribeye con costra de queso gouda, guacamole y frijoles.
- Tostadas del Pacífico** (120 g). **\$234**
Mezcla de robalo y camarones con leche de tigre, maíz cacahuazintle, cebolla morada y camote.
- Tostadas de atún con sandía tatemada** (120 g). **\$264**
Fresca mezcla de atún con trozos de sandía sin semilla a las brasas con toque de fresca leche de tigre, mayonesa al chipotle, aguacate y poro frito.
- Tostadas de kampachi** (120 g). **\$294**
Suave sashimi de Kampachi acompañado de aguacate y salsa agrídulce servido en cama de mayonesa al chipotle coronado con salsa sriracha, ajonjolí, alga nori y wonton frito.

El consumo de alimentos crudos o semicocidos puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades asociado con el consumo de bivalvos y univalvos crudos. Favor de informar al personal si padece alguna alergia provocada por alimentos. Es exclusiva responsabilidad de quien los consume. En Piso Cuatro cuidamos la preparación de nuestros platillos cumpliendo los estándares de higiene a fin de evitar enfermedades por el consumo de éstos. Precios en Moneda Nacional. Incluyen IVA.

PLATOS_FUERTES

Selectas creaciones inspiradas en cocina fusión con ingredientes nacionales de la más alta calidad.

Cordero estofado a las especias y risotto al vino tinto (250 g). **\$624**

Suave chamorro de cordero estofada a fuego lento durante 8 horas y servido en cama de cremoso risotto al vino tinto con pimienta.

Atún furikake con ensalada de hojas verdes y toque de cítricos (250 g). **\$364**

Suave lomo de atún preparado al punto sazonado con furikake, puré de papa al cilantro y salsa de wasabi agrídulce.

Salmón trufado con queso de cabra y espárragos (250 g). **\$424**

Suave lomo de salmón coronado con mezcla de queso de cabra, jitomates, nueces, en cama de puré de camote y toque de miel de trufa.

Mignon con papa pavé, mixto de hojas del campo y jus de carne (250 g). **\$394**

Suave filete nacional cocinado al término, bañado en salsa de jugo de carne con milhojas de papa y mezcla de temporada de hojas verdes y camarones.

Robalo a la mantequilla de alcaparras (240 g). **\$484**

Exquisito lomo de robalo a las brasas con intensa mantequilla de alcaparras y limón acompañado de cremoso puré de papa. (200 g).

Camarones U8 en compota de frutas tropicales (280 g). **\$794**

Deliciosos camarones del Pacífico mexicano perfectamente cocinados a las brasas y acabados con intensa compota a base de frutas tropicales y papas cambrey con perejil.

Pulpo a las brasas con alioli a la paprika (400 g). **\$534**

Delicioso pulpo cocinado a fuego lento y terminado a las brasas, acompañado de papas al mojo de ajo y aceite de perejil.

Short Rib estofada a las brasas (500 g). **\$844**

Suave costilla de res importada, cocinada durante 14 horas en nuestro horno a las brasas y terminada en su mesa con deliciosa salsa preparada con vino blanco y papas cambrey.

Filete al trapo (400 g). **\$944**

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

A_LAS_BRASAS

Exquisitos cortes preparados directamente a las brasas logrando un perfecto acabado y único sabor de aceite de ajo y mezcla de especias.

Ribeye Black Angus (500 g). **\$1,264**

New York Black Angus (500 g). **\$1,194**

Porterhouse Black Angus (1 kg). **\$2,964**

Tomahawk Black Angus (1 kg). **\$2,964**

Guarniciones (200 g)

Preparadas con ingredientes frescos para acompañar nuestras creaciones a las brasas.

Esquites rostizados coronados con mayonesa al chipotle y queso cotija. **\$164**

Papas a la francesa trufadas. **\$194**

Puré de papa con ajo rostizado y parmesano. **\$124**

Puré de camote con mantequilla a la pimienta. **\$134**

Espárragos con mantequilla y parmesano. **\$144**

POSTRES_

Panqué de elote al cardamomo (140 g). **\$254**

Delicioso panque a base de elote dulce coronado con nitronieve de rompopo.

Carajillo flameado (140 g). **\$264**

Brownie de triple chocolate coronado con helado de café y mousseline de espresso con vainilla de Papantla, flameado con licor 43.

Dumplings fritos relleno de arroz con leche a las 5 especias (140 g). **\$234**

Crocantes dumplings rellenos de delicioso arroz con leche especiado acompañado de sorbete de mango y lychees.

Fuji de matcha (140 g). **\$254**

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

Mármol de chocolate (140 g). **\$354**

Esfera de chocolate semiamargo y chocolate blanco rellena de mascarpone, mantequilla de maní y plátano flameado con tequila.

El consumo de alimentos crudos o semicocidos puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades asociado con el consumo de bivalvos y univalvos crudos. Favor de informar al personal si padece alguna alergia provocada por alimentos. Es exclusiva responsabilidad de quien los consume. En Piso Cuatro cuidamos la preparación de nuestros platillos cumpliendo los estándares de higiene a fin de evitar enfermedades por el consumo de éstos. Precios en Moneda Nacional. Incluyen IVA.