

ENTRADAS_

Queso provoleta con chicharrón de ribeye \$214.

Deliciosa preparación de queso artesanal a la plancha con jugoso chicharrón de ribeye y cebolla cambray confitada.

Camembert a las brasas con mermelada de arándanos \$274.

Suave queso francés cocinado directamente en nuestro horno a las brasas Vesuvio.

Endivias rostizadas con tahini al limón \$234.

Deliciosas endivias tatemadas coronadas con fresco aderezo de ajonjolí con limón y toque de queso grana padano.

Wonton de pato agridulce \$234.

Crocante masa frita rellena de suave carne de pato coronada con salsa agridulce casera y pebre.

Tostadas de atún con sandía tatemada \$224.

Fresca mezcla de atún con trozos de sandía a las brasas, mayonesa al chipotle, aguacate y crocante de poro.

Tostadas de pulpo enamorado \$214.

Suaves trozos de pulpo preparados con pico de gallo, piña, leche de tigre, un toque de mayonesa al chipotle y plátano frito.

Ceviche del pacífico \$224.

Mezcla de robalo y camarones con leche de tigre, maíz cacahuazintle, cebolla morada y camote.

Tiradito de pulpo nikkei \$224.

Suave pulpo en láminas con leche de tigre al maracuyá, camote, alga nori, cebolla morada, aguacate y wonton frito.

Camarones roca con mayonesa al chipotle \$224.

Crujiente preparación acompañada de ensalada de berros y salsa macha.

Carpaccio del mar \$234.

Trío de atún, salmón y robalo con leche de tigre de chile poblano, yema de mango, pepino, cebolla morada y cilantro.

Tártara de res ahumada y papa pavé \$224.

Deliciosa mezcla de filete, alcaparras, perejil y cebolla morada coronada con yema de huevo y parmesano acompañada de mil hojas de papas.

Aguachile de ribeye \$254.

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

Aguachile de camarón \$234.

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

Alcachofa con fondue de quesos y miel de trufa \$264.

Intensa combinación de gouda, manchego, cabra y Oaxaca rematando con un toque de miel de trufa negra.

Almejas mantequilla a la parmesana \$274.

Directo de Ensenada a nuestra terraza, gratinadas en su concha con pangrattato al parmesano y perejil.

Tataki de atún envechado con leche de tigre al habanero \$284.

Lomo de atún sellado, montado sobre una cama de ceviche de camarones y robalo, mezclados con pico de gallo, maíz cacahuazintle, terminado con una fresca leche de tigre tatemada de habanero.

Tuétanos con chicharrón de ribeye y pulpo \$334.

Deliciosos tuétanos al grill coronados con crocante ribeye sonoreño y pulpo con toque de papas al mojo de ajo.

_GUACAMOLES

Guacamole clásico \$174.

Chile serrano, aguacate, jitomate, cebolla morada, cilantro y limón.

Guacamole Xnipec \$194.

Encurtido de chile habanero y cebolla morada, piña asada, aguacate, jitomate y cilantro.

Extra de chicharrón de ribeye (350 gramos) \$174.

FAVORITOS DE PISO_CUATRO

No te quedes sin probar estos platillos emblemáticos de Piso_Cuatro, elegidos por nuestro Chef.

Tiradito de pulpo nikkei.

Carpaccio del mar.

Rack de cordero con pebre y papas.

Salmón trufado con queso de cabra.

Pulpo a las brasas con papas.

Esfera de sorpresa de chocolate.

Experiencia Piso_Cuatro, deliciosas creaciones terminadas en su mesa.

El consumo de alimentos crudos es de 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 transmitidas por el consumo de alimentos crudos.

ARROCES_&_PASTAS

Risotto a la trufa negra \$394.

Creposa mezcla de trufa negra con hongos y toque de queso parmesano.

Risotto con mariscos a la Siciliana \$394.

Exquisita receta preparada al momento con frescas almejas, mejillones, camarones jumbo y pulpo. En conjunto con una preparación de ajo, jitomate, pimientos y perejil al vino blanco.

Spaghetti con camarones al limón \$274.

Acompañados de salsa fresca con camarones, albahaca y toque de vino blanco.

Fusilli a los Cuatro quesos \$224.

Creposa mezcla de queso de cabra, parmesano, gouda y Oaxaca con toque de pimienta negra y perejil.

Raviolón de jaiba azul \$394.

Suave raviolón relleno de deliciosa carne de jaiba cocinada en salsa de mantequilla, vino blanco y jitomate con toque de parmesano.

CREMAS_&_ENSALADAS

Crema de elote dulce y aceite de trufa blanca \$194.

Deliciosa preparación coronada con aceite de trufa blanca y palomitas con polvo de chiles secos.

Crema de jitomate rostizado al parmesano \$174.

Reconfortante preparación rostizada en nuestro horno a las brasas con un toque de parmesano y ceniza de cebolla.

Clam Chowder Piso_Cuatro \$214.

Exquisita crema preparada especialmente en casa, con almeja mantequilla y trocitos de papa.

Burrata con jamón serrano y hojas mixtas \$294.

Fresca mezcla de hojas verdes con láminas de jamón serrano, coronado con queso italiano y toque de aceite de trufa blanca.

Ensalada de hojas mixtas y queso Brie \$194.

Fresca mezcla de jitomate rostizado, nueces caramelizadas, queso Brie, lechugas y aderezo de miel con mostaza.

_HAMBURGUESAS

Todas nuestras hamburguesas están preparadas en suave pan brioche artesanal y acompañadas de papas a la francesa.

Hamburguesa Piso_Cuatro \$324.

Mezcla de new york y ribeye angus choice, doble queso gouda, tocino, mayonesa al chipotle, pepinillos encurtidos, jitomate y lechuga.

Hamburguesa Fondue de quesos \$234.

Mezcla de ribeye y picaña, jitomate rostizado, lechuga, mermelada de cebolla con tocino, bañada en cremosa salsa a los 4 quesos.

Hamburguesa de Portobello y Brie \$224.

Hongo Portobello a las brasas acompañado con queso Brie fundido, deliciosa mermelada de cebolla al vino tinto, lechuga y jitomate.

_TACOS

Orden de tres tacos, preparados con todo el sazón de nuestra cocina a la temperatura perfecta.

Tacos de picaña villamelón \$214.

Suaves trozos de picaña con jugosa chistorra asada, acompañada de salsa villamelón, chicharrón de cerdo frito y frijoles.

Tacos de filete con tuétanos \$244.

Suaves trozos de filete coronados con tuétanos a las brasas y guacamole.

Tacos de carnitas de pato \$244.

Exquisitas carnitas de pato cocinadas a fuego lento en su grasa, coronadas con pico de gallo, piña y plátano macho frito.

Tacos gobernador Piso_Cuatro \$224.

Exquisita mezcla de camarones con chile poblano, aguacate, queso Oaxaca y un toque de mayonesa al chipotle.

Experiencia Piso_Cuatro, deliciosas creaciones terminadas en su mesa.

El consumo de alimentos crudos es de 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 transmitidas por el consumo de alimentos crudos.

PLATOS_FUERTES

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

Filete Mignon con camarones y papa pavé \$294.

Jugoso filete de res acompañado de camarones milhojas de papa, betabel rostizado y jus de carne

Salmón trufado con queso de cabra y puré de camote \$424.

Suave lomo de salmón coronado con una mezcla de queso de cabra, jitomate rostizado, espárragos, nueces y toque de miel de trufa blanca, servida en cama de puré de camote.

Rack de cordero con pebre y papas \$394.

Costillas de cordero nacional a las brasas, acompañadas de papas cambray rostizadas con tradicional salsa chilena a base de hierbas y vinagre de vino tinto.

Magret de pato con mole Xiqueño \$494.

Jugosa pechuga de pato preparada al término, servida en cama de mole Xiqueño, puré de camote y plátano macho.

Pulpo a las brasas \$434.

Suave pulpo nacional cocido a baja temperatura, acompañado de papas cambray rostizadas al mojo de ajo y alioli de paprika.

Robalo a la mantequilla de alcaparras \$424.

Exquisito lomo de robalo a las brasas acompañado de cremoso puré de papa.

Short Rib \$794.

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

A_LAS_BRASAS

Nuestro horno-parrilla Vesuvio de brasa permite cocinar nuestras deliciosas creaciones a altas temperaturas, logrando sabores únicos y un perfecto terminado.

Porter House Angus Choice \$1964.

Selecto corte de 1 kg acompañado de ensalada mixta.

Centro de lomo al azafrán \$954.

Suave corte de 500 gramos, sellado a las brasas, bañado en cremosa salsa de azafrán, acompañado de papas rostizadas y terminado en su mesa.

New York Angus Choice \$694.

Delicioso corte de 500 gramos con marmoleo medio, preparado en nuestro horno de brasas Vesuvio con milhojas de papas y pimienta rostizado.

Ribeye Angus Choice \$824.

Exquisito corte de 600 gramos con un marmoleo alto acompañado de papas rostizadas.

Camarones U8 al mojo de ajo \$794.

Deliciosos camarones perfectamente cocinados a las brasas, acabados al mojo de ajo con toque de limón y papas rostizadas.

_POSTRES

Fresas Jubilee \$254.

Preparadas en su mesa flambeadas con licor de cassis, brandy y vino tinto, acompañada de helado de vainilla.

Crepas de cajeta \$194.

Preparadas al momento, flambeadas con licores y helado de vainilla.

Esfera de sorpresa de chocolate \$364.

Hojaldre con mascarpone y nueces, frutos rojos cubiertos de esfera de chocolate semiamargo y salseada en su mesa con suave salsa de caramelo.

Tiramisú Piso_Cuatro \$304.

Clásico postre con soletas, queso mascarpone, salsa de café, y virutas de chocolate semiamargo.

Pastel de 3 leches con cajeta \$164.

Clásica preparación al estilo Piso_Cuatro con toque de nuez.

Cheesecake de temporada. \$144.

Pregunte a su mesero sobre la selección de sabores de temporada.

Experiencia Piso_Cuatro, deliciosas creaciones terminadas en su mesa.

El consumo de alimentos crudos es de 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 transmitidas por el consumo de alimentos crudos.