

# BLANCO COLIMA

## PRIMERO LO PRIMERO

Tostada de atún marinado, soya de chile ancho, verduras crujientes (1 pza)	\$130
Tostada campechana, de pulpo colosal, camarón azul y pescado con mayonesa de salsa tatemada (1 pza)	\$155
Tostada de hongos, en marinado de chile ancho (1 pza)	\$115
Crudo de hamachi, ponzu, puré de serrano y jalapeño (125 g)	\$390
Tiradito de wagyu, infusión de chiles toreados y champiñón crudo (100 g)	\$390
Tiradito de kampachi, ajoblanco de almendra y chile güero	\$395
Pulpo Punta Mita rasurado, aceite de oliva, limón, pimentón, macha (125 g)	\$360
Betabeles orgánicos, burrata tibia y reducción de naranja con balsámico	\$260
Carpaccio de palmito, almendra y cilantro	\$150
Carpaccio de aguacate, con salsa bruja de jalapeño (110 g)	\$165
Pimientos del Padrón, veneno infusionado y pimentón casero (10pzs aprox)	\$195
Espárragos a la leña, hierbas, pistache, parmesano, vinagreta provenzal con aceite de avellana	\$155
Croquetas de jamón, sashimi de ibérico (8 pzas)	\$290
Tacos de coliflor, pico de tomates y guacamole (4pz)	\$185
Tacos de lechón confitado, alubias charras (4 pz)	\$295
Taco Placero de rib eye, ensaladita de nopal curado en sal, polvo de chicharrón y puré de frijol brillante	\$155
Flauta de camarón azul, con aguachile verde (90 g)	\$195
Gorditas de chicharrón de pulpo prensado, nopales y queso ocosingo (2 pz)	\$185
Chalupa de solomillo, con piquillos, salsa de manzanos, manzana y manchego de oveja	\$180
Lubina curada en pimentón, con aceitunas y mejillones (100 g)	\$290
Ensalada de la casa, espárragos, jitomates orgánicos, palmitos, aceitunas y papa	\$150
Tataki de atún fresco (100 g)	+\$140

## ESPECIAL DE TEMPORADA

Pimientos de piquillo en Nogada,  
rellenos de lechón, nogada de nuez caramelizada \$320

## PARA DESPUÉS

Risotto de espárrago blanco, verde, almendras, crujiente de parmesano	\$360
Risotto de hongos al ajillo, con jerez y avellana tostada	\$360
Ravioles de hongos con pato, setas, salsa de fromagère y esencia de trufa (6 pzas)	\$360
Robalo en la Milpa, costra de pepita, esquites melosos	\$455
Robalo al carbón, salsa de papa al olivo y salteado de habas con chícharos (200 g)	\$455
Totoaba confitada, pil pil de poro asado y avellana (180 g)	\$485
Trucha salmonada, asada con encacahuatado en polvo (180 g)	\$455
Steak tartar de wagyu, pan de elote y foie gras (100 g)	\$420
La clásica costra de rib eye, queso asadero (200 g)	\$340
Entrecote a la pimienta verde, frites, piquillos confitados (300 g)	\$550
Short rib en jugo de birra, con tortillas recién hechas (160 g)	\$495
Pescado a la sal, verduras rostizadas de temporada, pure de papa (1.2 kg)	\$1,190