

BLANCO COLIMA

COMAL

Tostada de atún marinado, soya de chile ancho, verduras crujientes (1 pza)	\$175
Tostada campechana, de pulpo colosal, camarón azul y pescado con mayonesa de salsa tatemada (1 pza)	\$180
Tacos de lechón confitado, alubias charras (4 pzas)	\$310
Taco Placero de rib eye, ensaladita de nopal curado en sal, polvo de chicharrón y puré de frijol brillante	\$260
Gorditas de chicharrón de pulpo prensado, nopales y queso Ocosingo (2 pza)	\$195
Costra ahogada de short rib, con birria (1 pza)	\$210
Chalupa de solomillo, con piquillos, salsa de manzanos, manzana y manchego de oveja	\$215
Croquetas de jamón, sashimi de ibérico (8 pzas)	\$295
La clásica costra de rib eye, queso asadero (200 g)	\$395
Carnitas de coliflor, pico de tomates y guacamole (4 pzas)	\$195

LA FLORA

Tostada de hongos, en marinado de chile ancho (1 pza)	\$115
Pimientos del Padrón, veneno infundado y pimentón casero (10pzs aprox)	\$210
Carpaccio de aguacate, con salsa bruja de jalapeño (110 g)	\$170
Carpaccio de palmito, almendra y cilantro (110 g)	\$180
Risotto de espárrago blanco, verde, almendras, crujiente de parmesano (125 g)	\$380
Espárragos a la parrilla, con parmesano y pistache	\$155
Betabeles orgánicos, burrata tibia y reducción de naranja con balsámico	\$285
Risotto de hongos al ajillo, con jerez y avellana tostada	\$370
Raviol de calabaza, pisto, pipián	\$195
Ensalada de la casa, espárragos, jitomates orgánicos, palmitos, aceitunas y papa Tataki de atún fresco (100 g)	\$185 +\$145

LA PESCA

Crudo de hamachi, ponzu, puré de serrano y jalapeño (125 g)	\$470
Tiradito de kampachi, ajoblanco de almendra y chile güero	\$445
Pulpo Punta Mita rasurado, aceite de oliva, limón, pimentón, macha (125 g)	\$390
Robalo en la Milpa, costra de pepita, esquites melosos	\$495
Trucha salmonada, asada con encacahuatado en polvo (180 g)	\$490
Pescado al carbón, salsa de papa al olivo y salteado de habas con chícharos (200 g)	\$495
Pescado a la sal, verduras rostizadas de temporada, pure de papa (1.2 kg)	\$1,570

LA FAUNA

Steak tartar de wagyu, pan de elote y foie gras (100 g)	\$445
Tiradito de wagyu, infusión de chiles toreados y champiñón crudo (100 g)	\$395
Ravioles de hongos con pato, setas, salsa de fromagère y esencia de trufa (6 pzas)	\$395
Steak & frites con tuétano, salsa de pimienta y piquillos confitados (300 g)	\$560
Short rib en jugo de birria, con tortillas recién hechas (160 g)	\$525
Txuletón al carbón, Pimientos del piquillo, patatas confitadas, ensalada Verde (800 g)	\$1,950