

BLANCO COLIMA

ENTRADAS FRÍAS

CARPACCIO DE AGUACATE Y REGGIANO

Pita suave y arúgula (200g) \$315

TOSTADA DE ATÚN

Baja California, ponzu habanera, spicy mayo (40g) \$190

HAMACHI

Japonés, ponzu, puré de serrano poblano (80g) \$550

PULPO PUNTA MITA RASURADO

Aceite de oliva, limón, salsas negras, ponzu (90g) \$490

AGUACHILES

AGUACHILE VERDE DE SETAS

Serrano verde, manzana, pepino, menta (120g) \$295

AGUACHILE NEGRO DE KAMPACHI

Chiles secos, frambuesa, cítricos (90g) \$490

AGUACHILE ROJO DE CALLO GARRA DE LEÓN

Chintextle, serrano rojo, cebolla (120g) \$490

AGUACHILE DE WAGYU

Serrano rojo, jengibre, ajonjolí, pan bao (90g) \$490

ENSALADAS

BURRATA Y BETABELES ORGÁNICOS

Burrata tibia, reducción de naranja, crema de balsámico trufado (200g) \$420

ENSALADA DE LA CASA

Palmito, aguacate, tomate heirloom, espárragos (200g) \$280

ENSALADA DE QUELITES

Quelites, pitaya, queso de cabra, oblea de chía y cacao, vinagreta macha (200g) \$320

ENSALADA DE MIZUNA

Hojas de mostaza negra, ciruela encurtida, cherry, amaranto, vinagreta de frambuesa (200g) \$320

ENTRADAS CALIENTES

SOPA DE LIMA

Wagyu, fideo de arroz, serrano rojo (250g) \$225

QUESADILLAS DE HUITLACOCHÉ

Masa madre, queso Oaxaca, epazote (4pzs) \$260

CHICHARRÓN DE PULPO

Gorditas de masa orgánica, queso fresco oaxaqueño (2pzs) \$260

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

Alioli, lonchas de jamón ibérico (6pzs) \$295

LECHÓN CONFITADO

Alubias charras, guacamole (4pzs) \$395

TACOS BARBACOA DE SHORT RIB

Salsa martajada, aguacate tatemado, cebollas encurtidas (2pzs) \$420

NORTEÑOS

Cabrito lechal, cebollas tatemadas, queso asado (2pzs) \$385

QUESABIRRIA

Short rib, tortilla sobaquera, mix de queso, consomé (1pz) \$280

CHICHARRÓN DE RIB EYE

Esquites, tuétano, queso semi maduro (160g) \$385

CHALUPAS DE FILETE PRIME

Manchego semicurado, pimientos de piquillo (2pzs) \$360

COSTRA DE RIB EYE

Queso asadero, chiles toreados (180g) \$490

PASTAS Y ARROCES

CANELONES DE HUITLACOCHÉ

Crema de flor de calabaza, queso fresco, elote dulce (250g) \$445

RAVIOLES CONFIT DE PATO

Fromager d' Affinois, trufa, hongos de temporada (250g) \$475

RISOTTO DE ESPÁRRAGOS BLANCOS Y VERDES

Pesto de cilantro, burrata (250g) \$495

RISOTTO DE HONGOS DE TEMPORADA

Al ajillo, ragú de hongos (250g) \$495

ARROZ DE CERDO PELÓN A LA LEÑA

Pork belly ahumado, pimiento dulce, alioli picante (250g) \$595

PESCA

TACOS JAIBA AZUL DE CONCHA SUAVE

Meloso de callo, aguacate, ajonjolí (2pzs) \$385

ROBALO EN LA MILPA

Esquites melosos, costra de pepita (160g) \$560

TOTOABA AL CARBÓN

Emulsión de poro tierno, alcachofa, pimiento caramelizado (160g) \$620

SALMÓN CON MOLE DE TAMARINDO

Ensalada de quelite, plátano frito (160g) \$525

CAMARÓN COLOSAL

Mantequilla de tuétano (2pzs) \$515

HUACHINANGO DEL PACÍFICO A LA SAL

Jitomate rostizado, alcachofas, puré de papa (1kg) \$1750

PESCADO A LA TALLA

En la leña de mezquite, frijoles, cebollitas tatemadas, tortillas (1kg) \$1750

CARNE

FILETE PRIME CON FOIE GRAS

Mil hojas de papá, ejote francés, salsa de oporto y echalote (180g) \$690

STEAK & FRITES

Kansas high choice, papas, salsa de tuétano y piloncillo (400g) \$810

CHULETÓN HIGH CHOICE

Black angus, ensalada de jitomates heirloom, elote dulce a las brasas (900g) \$2690

PATO CONFITADO

Mole poblano, tamal de foie gras (160g) \$590

SHORT RIB BRASEADO

Salsa de piloncillo y morita, portobello, jitomates cherry (160g) \$790

GUARNICIONES

ELOTE DULCE A LAS BRASAS (160g) \$125

ESPÁRRAGOS A LAS BRASAS (100g) \$210

VERDURAS AL GRILL (200g) \$255

ALCACHOFAS ESPAÑOLAS CONFITADAS (2pzs) \$360

PAPAS FRITAS (160g) \$125

PURÉ DE PAPA A LA MANTEQUILLA (160g) \$150

MENÚ DEGUSTACIÓN

\$1800