

BLANCO COLIMA

ENTRADAS FRÍAS

JAMÓN IBÉRICO	
100% puro bellotero Cinco Jotas (80g)	\$1300
CARPACCIO DE AGUACATE Y PALMITO	
Ceviche de palmito, alcachofa, aceituna negra, alcaparra (200g)	\$315
TOSTADA DE ATÚN	
Baja California, ponzu habanera, spicy mayo (50g)	\$190
HAMACHI	
Japonés, ponzu, puré de serrano poblano (80g)	\$550
PULPO PUNTA MITA RASURADO	
Aceite de oliva, limón, serrano, salsa matcha (100g)	\$490
CEVICHE DE CAMARÓN	
Camarón, mango, aguacate, tomate verde, pepino, jengibre (120g)	\$380

AGUACHILES

AGUACHILE VERDE DE SETAS	
Serrano verde, manzana, pepino, menta (120g)	\$295
AGUACHILE ROJO DE CALLO GARRA DE LEÓN	
Chintextle, serrano rojo, cebolla tatemada (120g)	\$490
AGUACHILE DE WAGYU	
Serrano rojo, jengibre, pepino persa, 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)	\$320
ENSALADA MIZUNA	
Hojas de lechuga y mostaza negra, ciruela encurtida, cherry, amaranto, nuez de la india, vinagreta de frambuesa (200g)	\$320
ENSALADA JOSEFINA	
Hojas de lechuga, espinaca, pera, queso gorgonzola, nuez caramelizada y vinagreta de balsámico (200g)	\$320

ENTRADAS CALIENTES

SOPA DE LA MILPA	
Huitlacoche, elote, calabaza, chile poblano (300g)	\$260
QUESADILLAS DE HUITLACOCH	
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	
Tortilla de maíz azul, guacamole (4pzs)	\$395
TACOS BARBACOA DE SHORT RIB	
Salsa martajada, aguacate tatemado, cebollas encurtidas (4pzs)	\$420
NORTEÑOS	
Cabrito lechal, cebollas tatemadas, queso asado (2pzs)	\$385
QUESABIRRIA	
Short rib, tortilla sobaquera, mix de queso, consomé (1pz)	\$280
ESQUITES CON CHICHARRÓN DE RIB EYE	
Esquites, tuétano, queso semi maduro (160g)	\$385
COSTRA DE RIB EYE	
Queso asadero, chiles toreados (180g)	\$490

PASTAS Y ARROCES

RAVIOLES CONFIT DE PATO	
Fromager d’ Affinois, trufa, hongos de temporada (250g)	\$475
TAGLIATELLE DE JAMÓN IBÉRICO 5J	
Castaña, quelites, huevo pochado, lonchas de jamón (250g)	\$450
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, alioli picante (250g)	\$595

PESCA

TACOS JAIBA AZUL DE CONCHA SUAVE	
Arroz rojo, aguacate, spicy mayo (2pzs)	\$385
ROBALO EN LA MILPA	
Esquites melosos, costra de pepita (160g)	\$560
SALMÓN CON MOLE DE TAMARINDO	
Ensalada de quelite, arroz integral, plátano frito (160g)	\$525
CAMARÓN COLOSAL	
Mantequilla, limón, perejil (220g)	\$515
HUACHINANGO DEL GOLFO 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	
Mil hojas de papá, ejote francés, salsa de oporto y echalote (180g)	\$690
STEAK & FRITES	
Rib eye angus, papas, demi-glace (400g)	\$860
COWBOY STEAK	
Black angus, ensalada de jitomates heirloom, elote dulce a las brasas (1kg)	\$2845
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
PAPAS FRITAS (160g)	\$125
PURÉ DE PAPA A LA MANTEQUILLA (160g)	\$150