

HU MO

ENTRADAS FRÍAS

OSTIONES DE LA BAJA (3 o 6 piezas)

Mignonette de Té Limón, Aceite de Coco y Albahaca

CEVICHE PERUANO | ★

Pesca del Día, Leche de Tigre, Camote Choclo Peruano

TIRADITO DE TATAKI DE ATÚN

Chalaquita, Cebollín, Aguacate Asado Ají Amarillo Ahumado

CEVICHE NIKKEI

Pesca del Día, Leche de Tigre de Tamarindo Edamame, Wonton Crocante

CEVICHE DE MARISCOS

Causa Peruana, Cangrejo Moro, Rocoto Leche de Tigre, Cancha Peruana

TARTAR DE RES

Alioli de Ajo Negro, Chalotas, Alcaparras Crema de Mostaza, Yema de Huevo, Brioche

ENTRADAS CALIENTES

WONTON DE LANGOSTA

Mantequilla de Jenjibre, Salsa Peruana

ALMEJAS PARMESANAS | ★

Mantequilla de Togarashi, Queso Grana Padano

PROVOLETA A LAS BRASAS | VG

Chutney de Tomate y Hierbas

EMPANADA CRIOLLA (1pc) | VG

Filete de Res / Humita de Maíz

DEL HUERTO ORGÁNICO | VG

BETABELES ORGÁNICOS | ★

Arúgula, Requesón, Nueces Vinagreta de Champagne

ENSALADA DE LECHUGA ROMANA

Pesto de Arúgula y Alcachofa, Fondue de Tomate, Pan Crujiente, Aderezo de Parnesano

ENSALADA DE DURAZNO ROSTIZADO

Queso Burrata, Pistaches Caramelizados Tomate Heirloom, Vinagreta de Balsámico Blanco

ESPECIALIDAD DEL CHEF

PASTA CON ALMEJA

Chardonnay, Ajo, Emulsión de Queso, Hierbas Frescas

CACHETE DE RES WAGYU AUSTRALIANO 170 gr | ★

Braseado en Chicha de Jora, Gnocchi de Papas Andinas, Cilantro y Chile Güero

ARROZ BRASA | ★

Mariscos del Día, Chistorra, Vegetales Alioli de Ají Amarillo

RISOTTO

Langosta, Coliflor, Cilantro

PARRILLA A LA LEÑA

Todos nuestros cortes, pescados y mariscos son asados en nuestra parrilla sudamericana y horno de leña, utilizando diferentes tipos de leña y carbón para maximizar el sabor.

PESCADOS Y MARISCOS

PESCA PLÁTANO - 200gr | ★

Pescado Blanco, Emulsión de Coco y Cítricos Plátano Macho

TOTOABA DE PESCA SUSTENTABLE - 200gr

Puré de Apio Nabo, Ensalada de Acelga Beurre Blanc de Eneldo

GRILLED STRIPED BASS - 200gr

Emulsión de Jenjibre, Hongo Shiitake Papa Morada Ensalada de Hinojo

MOQUECA DE CAMARONES U10 - 200gr

Cebolla Perla Braseada, Tomate Salsa de Pimientos y Coco

PESCA DEL DÍA - 200gr

Arroz Salvaje con Jenjibre, Bok Choy a las Brasas Emulsión de Miso y Yuzu

CORTES

POLLO ROSTIZADO ESTILO PERUANO

de Libre Pastoreo

FILETE DE RES - 200gr

PICANHA - 10oz | ★

Jack's Creek Wagyu Australiano

BIFE DE CHORIZO - 350gr

CHULETÓN - 1200gr

Creek Stone Farm

SALSAS

Chimichurri / Malbec / Pimienta Verde y Hongo Porcini

VEGETALES ORGÁNICOS | VG

HONGOS SILVESTRES

Queso Azul, Ajillo, Cebollín

VEGETALES "AL RESCOLD"

Mojo de Cilantro

COL DE BRUSELAS

Pesto de Hinojo, Piñones

ESPÁRRAGOS A LAS BRASAS

Salsa Maltesa

ALMIDÓN

PURÉ CREMOSO DE PAPA

CALABAZA MANTEQUILLA

Queso Mascarpone, Semillas de Calabaza, Arúgula

PAPAS FRITAS CASERAS | ★

Queso Parmesano, Perejil, Alioli de Chimichurri

ELOTE DULCE CHILENO | VG

"Pastel de Choclo"

VG - Vegetariano | ★ - Platos Insignia

Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% de impuestos. Precios más 15% de Cargo por Servicio. Solo se aceptan pagos con tarjetas de crédito o débito. El consumo de pescados, mariscos, huevos y carnes crudas o poco cocidas puede aumentar el riesgo de adquirir ETAs.