

CREMA DE TOMATE ROSTIZADO	\$190
TOMATE ROSTIZADO A LAS FINAS HIERBAS, AHUMADO AL MEZQUITE, ACOMPAÑADO DE CROCANTE DE ARROZ.	
QUESO FUNDIDO CON SALSA DE CHORIZO	\$250
MIX DE QUESO FUNDIDO A LAS BRASAS, ACOMPAÑADO DE SALSA DE CHORIZO NORTEÑO..	
TIRADITO DE SALMÓN Y ROBALO	\$420
LAMINAS DE SALMÓN Y ROBALO, BAÑADOS EN SALSA DE MARACUYA Y JALAPEÑO TATEMADO.	
SASHIMI DE ATÚN(150 gr.)	\$420
ATÚN Y SANDÍA LAMINADOS, SALSA SAMBAL CORONADOS CON KALE FRITO.	
AGUACHILE ROSMANÍ ASADO (7 PZAS.)	\$595
CAMARÓN U10 ALIÑADO CON OLIVA LIMÓN Y ABANICO DE AGUACATE	
CROQUETA DE CAMARÓN (3 PZAS.)	\$195
PERLAS DE PATÉ DE CAMARÓN, CON ADEREZO YUZU Y LÁMINAS DE ORO.	
GYUTATAKI DE PICANHA (150 gr.)	\$360
PICANHA DE RES BAÑADA EN SALSA DE CHILES ORIENTALES, COL DE BRUSELAS GLASEADAS, AJONJOLI BLANCO.	
BARBACOA DE LENGUA	\$460
COCINADA TRADICIONALMENTE EN PENCA DE MAGUEY POR 12 HORAS, ACOMPAÑADA DE TORTILLAS MIXTAS.	
TACOS DE SHORT RIB (4 PZAS.)	\$430
SHORT RIB MARINADO EN CERVEZA OSCURA, HORNEADO LENTAMENTE DURANTE 8 HRS.	
TACOS DE RIB EYE CON TUÉTANO	\$460
RIB EYE PRIME BRACEADO, SALSA DE TUÉTANO CON CHILTEPÍN.	
CHICHARRÓN DE PULPO	\$460
TROZOS DE PULPO CAPEADO, ADEREZADO CON SALSA MACHA Y AGUACATE.	
CHICHARRON DE RIB EYE	\$590
DADOS DE RIB EYE HIGH CHOICE ALIÑADOS EN SALSA DE CHILTEPIN LIMON, SOBRE GUACAMOLE TRADICIONAL , ACOMPAÑADO DE TUETATO.	
COLIFLOR ROSTIZADA	\$270
COLIFLOR ROSTIZADA CON OLIVA LIMÓN, SOBRE ADEREZO DE CENIZA HABANERO, LLUVIA DE PISTACHE Y PARMESANO	
COLIFLOR POP HABANERO	\$220
PALOMITAS DE COLIFLOR ADEREZADOS CON CENIZA DE HABANERO DULCE.	
MIL HOJAS DE BETABEL	\$270
LÁMINAS DE BETABEL SOBRE CREMOSO DE MASCARPONE Y JOCOQUE, ENSALADA ARUGULA Y LLUVIA DE PISTACHE	

PASTAS

MAC AND CHEESE CON LANGOSTA	\$460
MACARRONES EN EXQUISITO BISQUE DE CAMARON CON LANGOSTA CARIBEÑA AROMATIZADA CON TRUFA BLANCA.	
PASTA ROSA CON SALMÓN	\$295
LINGUINE EN SALSA POMODORO HECHA EN CASA, CUBOS DE SALMON Y QUESO PARMESANO RALLADO EN MESA.	
ALFREDO TRUFADA	\$250
FETTUCCHINI EN SALSA ALFREDO CON QUESO PARMESANO, PERFUMADA CON TRUFA BLANCA.	

ENSALADAS

ENSALADA ROSMANÍ	\$219
MIX DE LECHUGAS ENVUELTAS EN VINAGRETA DE MEZCAL, SUBLIMADAS DE MANZANA, FRESA, QUESO DE CABRA Y NUEZ CARAMELO.	
ENSALADA CÉSAR	\$198
TRADICIONAL CON ADEREZO CESAR DE LA CASA, PARMESANO Y LISTONES DE TRUFA BLANCA.	

PRINCIPALES

SALMÓN A LAS BRASAS	\$460
LONJA DE SALMÓN SELLADO A LAS BRASAS, GRATINADO CON ADEREZO DE LANGOSTA, ACOMPAÑADO DE PAN PITA CON CREMOSO DE AGUACATE, ADEREZO DE CENIZA HABANERO Y VEGETALES AL GRILL	
PESCA DEL DÍA	\$460
ROBALO ZARANDEADO, SOBRE UN ESPEJO DE PURE DE PAPA TRUFADO Y UNA ENSALADA DE ESPINACA BABY Y TOMATE CHERRY ALINEADO CON OLIVA LIMON.	
CAMARONES AL MEZCAL	\$595
CAMARÓN U10 CARAMELIZADO CON MANTEQUILLA DE CHILTEPÍN TRUFADO EN CAMA DE VEGETALES Y FLAMEADOS AL MEZCAL.	
TENDERLOIN PRIME (250g.)	\$690
BASE DE PURE DE COLIFLOR TRUFADO, HONGOS AL TOMILLO Y JUGO DE AJO NEGRO.	
PICANHA PRIME CON MOLE	\$495
SOBRE PURE DE COLIFLOR TRUFADO, CUBIERTA DE MOLE NEGRO ARTESANAL OAXAQUEÑO.	
PORK BELLY	\$420
PORK BELLY CONFITADO, ACOMPAÑADO DE CREMOSO AGUACATE, COL BLANCA, LIMÓN EUREKA ASADO EXPRESADO EN MESA.	
PECHUGA DE POLLO MORITA	\$420
PECHUGA DE POLLO A LAS BRASAS BAÑADA EN SALSA CREMOSA DE MORITA Y VEGETALES AL GRILL.	

DE LA PARRILLA

RIB EYE PRIME 500G.	\$1,190
FILETE DE RES PRIME 500G.	\$1,350
COWBOY PRIME 500G.	\$1,240
PULPO ADOBADO	\$590
WAGYU JAPONÉS A5+	\$1,600

SIDES

ESPÁRRAGOS ASADOS	\$210
PURÉ DE PAPA	\$190
TABLA DE VERDURAS ASADAS	\$240
PAPAS TRUFA PARMESANO	\$260
ESQUITES MACHA	\$180

EXTRAS

POLLO (100g.)	\$155
CAMARÓN (100g.)	\$170
PAN	\$40

POSTRES

PERLA DEL PACÍFICO \$290
SUAVE DE COCO, RELLENO DE MARACUYÁ Y CHILE CHILTEPÍN, TIERRA DE CORICOS
Y ESPUMA DE COCO - HORCHATA

FLAN DE CEBADA \$230
FLAN DE CEBADA CON PIÑA MACERADA, ACOMPAÑADA DE ESPUMA DE COCO

FONDANT DE CHOCOLATE \$290
BIZCOCHO TIERNO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO, CRUMBLE DE CACAO
Y HELADO DE VAINILLA.

PAN DE ELOTE \$210
PAN TRADICIONAL DE ELOTE ACOMPAÑADO DE SALSA DE CARAMELO
STREUSEL DE NARANJA Y HELADO DE VAINILLA

CAFÉ

AMERICANO	\$70
—	
ESPRESSO	\$75
—	
ESPRESSO DOBLE	\$80
—	
LATTE	\$80
—	
CAPUCHINO	\$80

TÉS

TÉ VERDE	\$75
—	
TÉ MANZANILLA	\$75
—	
TÉ NEGRO	\$75

CARAJILLOS

CLÁSICO	\$185
—	
MAZAPÁN	\$195
—	
CEBADA	\$195
—	
CARAJILLO ROSMANÍ	\$210