



Celebramos la Cocina de Fuego.

UNO

- Tacos Tiesos (6 piezas) (\$235)
- Ensalada de Arúgula con Hojas de Coles de Bruselas (V) (\$335)
- Shoestrings de Poro Frito (V) (\$200)
- Jilotes Fritos (V) (\$250)
- Botana Libanesa (\$295) (V) + Carne Apache (100gr Filete) (\$290)

- CONCHAS (Sábados)
- Ostiones Frescos o en Brasa (6 piezas) (\$445)
- Almeja Reina (Según Disponibilidad) (1 pieza) (\$115)

DOS

- Steak Fries Naturales (V) (\$290)
- Guacamole Tatemado (V) (\$220)
- Ejotes Asados (V) (\$200)
- Shishitos Toreados (V) (\$200)
- Papa Russet Asada (\$315)
- Queso de Chiapas con Longaniza y Tomates Orgánicos (V) (\$290)
- Cebollas Quemadas Rellenas de Queso de Chiapas (V) (\$220)
- Frijoles Charros (\$135)
- Sopa de Papa con Fideos (\$200)
- Salchicha Polaca (\$250)
- Arroz Verde Frito (\$265)
- Papada de Puerco Asada (Según Disponibilidad) (\$340)
- Ceviche de Jurel y Calamares (\$590)
- Crudo de Panza de Atún Aleta Azul (\$740)
- Larb de Cerdo (\$255)

(V) VEGETARIANO

Cocinamos cada platillo al momento utilizando ingredientes frescos y de temporada. Trabajamos con productos de bajo impacto ambiental, cuidando su origen y la forma en que son producidos. Cada ingrediente que utilizamos es trazable, reflejando nuestro compromiso con una cocina consciente y sostenible.

Nuestros ceviches se elaboran con pesca del día, se sirven crudos y su consumo es responsabilidad de quien los consume.



TRES

- Tacos de Aguachile de Pulpo (3 piezas) (\$480)
- Trompo Rey (4 piezas) (\$290)
- Taco de Asada (1 pieza) (\$190)
- Taco de Chilaca (1 pieza) (\$190)
- Taco de Enoki (1 pieza) (Según Disponibilidad) (\$200)
- Gringa de Falafel (1 pieza) (\$185)
- Costra de Lechón (1 pieza) (Según Disponibilidad) (\$190)
- Cachetada Rib Eye (1 pieza) (\$190)
- Empanada de Lechón (1 pieza) (Según Disponibilidad) (\$200)
- Tostada de Cueritos (1 pieza) (\$150)
- Quesadilla Especial con Mucho Queso (1 pieza) (\$235)

CUATRO

- Pollo Orgánico Asado (\$665)
- Galbi Norteño (700gr) (\$840)
- Filete (300gr) (\$1000)
- New York con Black Garlic (600gr) (\$1370)
- Asado de Tira con Black Garlic (600gr) (\$1300)
- Rib Eye (1000gr) (\$2080)
- Churrasco y Papas (1200gr) (\$1950)
- Costilla de Puerco Adobada (\$1400)
- Estofado de Cabrito (Domingos y Según Disponibilidad) (\$1020)
- Lechón (Domingos) (\$1020)
- Barbacoa con Hueso (Domingos) (\$1470)

CINCO

- Postre de Chocolate (\$485)
- Pay de Guayaba (\$360)
- Orejas Asadas con Helado de Vainilla (\$355)
- Bola de Helado de Vainilla de Veracruz (\$130)

- Para acompañar nuestros postres:
- Vermouth Natural Muz (\$235)
- Cartagène de Les Frères Soulier 100% Syrah (\$235)
- Vermouth 61 Verdejo (\$190)
- Carpano Antica Formula (\$270)