





ROSÉ



M E N U

S A L A D S

- \$480  Burrata Salad
Heirloom tomato, basil pesto, burrata cheese, muddica crumble
- \$480 GF  Kale Salad
Duck prosciutto, cranberry, sautéed kale apricots, cherry tomatoe balsamic vinegar with truffle
- \$480 Caesar Salad
Hydroponic lettuce, parmesan cheese cherry tomatoe, croutons caesar dressing
- \$480  GF  Beetroot Carpaccio
Caramelized pistachios, arugula Ococingo cheese, crispy artichokes

A N T I P A S T I

- \$750 Beef Rib-eye 100 gr
Caponata, truffle oil, sourdough mixed greens
- \$650 Prosciutto Pizzeta
Iberian ham sauce, asparagus fresh tarragon
- \$560 GF Antipasto de la Casa
Burrata cheese, baby mozzarella basil pesto, roasted vegetables prosciutto 60 gr and olives
- \$480  Wild Mushrooms
Confit wild mushrooms, mixed greens with truffle oil, spinach and ciabatta

 Vegetarian
 Gluten Free

P A S T A

- Truffled Lobster Mac & Cheese \$1,150
Poblano pepper sauce, caribbean lobster 80 gr and yellowcorn
- Homemade Fettuccine \$930
Bolognese sauce, parmesan cheese
- Cacio e Peppe  \$900
Spaghetti, parmesan cheese, pecorino cheese, white wine and black pepper
- Ravioli  \$750
Homemade spinach and ricotta cheese ravioli, cherry tomato, avocado, sage butter sauce
- Risotto  GF \$880
Wild mushrooms, purslane sprouts, parmesan cheese and tartufo paste
- Catch Of The Day 180 gr GF \$950
Peperonata, fennel, herbs, and spices

S T E A K S

- Tomahawk 1.2 Kg \$3,800
Toscana vegetables, Chimichurri sauce
- Porterhouse 1kg \$2,800
Roasted potatoes, Demi-glance
- Rib Eye 400 grs \$1,850
Green beans sautéed, Bearnaise sauce
- Cowboy 550 grs \$2,300
Grilled asparagus, Sage butter sauce



Our culinary team work in collaboration with local suppliers to source the highest quality, fair trade ingredients.
Consuming raw or under cooked products increases the risks of foodborne illness.
All prices are in Mexican pesos and include VAT.

ROSÉ



M E N U

ENSALADAS

- \$480  Ensalada Burrata
*Tomate heirloom, pesto de albahaca
queso burrata, crumble de pan tostado*
- \$480 GF Ensalada De Kale
*Prosciutto de pato, arandanos, lechuga
kale, chabacano, tomate cherry
vinagreta de balsamico con trufa*
- \$480 Ensalada Cesar
*Lechuga hidropónica, queso parmesano
tomate cherry, crutones de pan ciabatta
y aderezo cesar*
- \$480  GF Carpaccio De Betabel
*Pistache caramelizado, arúgula
queso de Ocosingo, alcachofas fritas*

ANTIPASTA

- \$750 Bruschetta De Rib-eye 100 gr
*Caponata, alioli de trufa
pan de masa madre, brotes mixtos*
- \$650 Pizzeta De Prosciutto
*Salsa ibérica, espárragos, estragon fresco
y lonchas de jamón ibérico*
- \$560 GF Antipasto De La Casa
*Queso burrata, mozzarella baby, pesto de
albahaca, vegetales rostizados,
prosciutto 60 gr y aceitunas*
- \$480  Hongos Silvestres
*Hongos mixtos de la temporada
confitados, lechugas mixtas, alioli de trufa
espinacas y pan ciabatta*

 Vegetarian
 Gluten Free

PASTA

- Mac & Cheese trufado con Langosta \$1,150
*Salsa de chile poblano, langosta 80 gr y
elote amarillo*
- Fettuccine Casero \$930
Salsa boloñesa, queso parmesano
- Cacio E Peppe  \$900
*Spaghetti, queso parmesano, queso
pecorino, vino blanco, pimienta negra*
- Ravioli  \$750
*Ravioli casero relleno de espinaca, queso
ricotta, tomate cherry, aguacate,
mantequilla de salvia*
- Risotto  GF \$880
*Hongos silvestres, brotes de espinaca,
queso parmesano y pasta de trufa*
- Pesca Del Día 180 gr GF \$950
*Salsa peperonata, hinojo,
hierbas y especias*

CORTES

- Tomahawk 1.2 kg \$3,800
*Vegetales a la toscana,
Salsa chimichurri*
- Porterhouse 1kg \$2,800
*Papas cambrey rostisadas,
Salsa demi-glace*
- Rib eye 400 grs \$1,850
*Ejotes salteado con ajo,
Salsa bearnesa*
- Cowboy 550 grs \$2,300
*Espárragos al grill,
Salsa de mantequilla de salvia*



Nuestro equipo culinario trabaja en colaboración con proveedores locales para obtener ingredientes de la más alta calidad y comercio justo.
El consumo de productos crudos o poco cocidos aumenta los riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos.

Todos los precios están en pesos Mexicanos incluyendo el IVA.