

FRESCOS

CARPACCIO DE RES AHUMADO / 180 GRS.

Tomate silvestre, alcaparra, grana padano, chile serrano, echalote.

\$ 360

TOSTADITAS DE ATÚN

Mayonesa de calamar, cebolla crujiente, aceite de trufa.

\$ 320

AGUACHILE DE PICAÑA / 240 GRS.

Ponzu de lima, cilantro local, serrano tatemado, cebolla morada.

\$ 380

CEVICHE VERDE / 160 GRS.

Jurel, leche de tigre, aceite de guajillo, pepino tatemado.

\$ 290

TORRE DE MARISCOS

Camarón azul, pulpo, robalo, aguacate, rasurado de ostión.

\$ 360

ENSALADAS

DE ESQUITE

Ejotes, clote tierno, Grana padano, aderezo de cotija y tajín.

\$ 260

EMPLUMADA

Lechuga escarola, arúgula, mandarina, cacahuete ahumado, queso de cabra, vinagreta de arándano.

\$ 245

BETABEL

Arúgula, queso de cabra, nuez caramelizada, reducción de balsámico con miel.

\$ 220



ENTRADAS

PAPAS BRAVAS

Crujientes, salsa densa brava, crema de queso, parmesano

\$ 160

GUACAMOLE EMPLUMADO

con castacán y queso de bola.

\$ 240

CROQUETAS DE LONGANIZA

Papa, longaniza de Valladolid, queso edam

\$ 245

WONTON

De cochinita pibil, mayonesa de xcatíc, cebolla morada encurtida.

\$ 245

PULPO A LA BRASA / 160 GRS

Vinagreta de chiles, papitas cantineras en escabeche.

\$ 360

QUESO FUNDIDO

Mezcla de quesos.

\$ 170

CON CASTACÁN

\$ 220

CON PULPO

\$ 240

CON RIB EYE

\$ 260

CALLEJEROS

QUESABIRRIAS DE VENADO / 160 GRS

4 piezas y consomé para chopear.

\$ 580

CACHETADAS DE RIB EYE CON COSTRA DE QUESO

4 tacos de rib eye, costra de queso edam, cebolla asada encurtida, papas callejeras.

\$ 440

TACOS DE CAMARÓN TIPO BAJA / 160 GRS.

3 piezas, tempura de recado negro, coleslaw, mayonesa mango-chipotle.

\$ 380

PRINCIPALES

HAMBURGUESA HIGH CHOICE / 200 GRS.

Emmental, tocino en miel y soya, mayonesa de ajo, papas a la francesa trufadas.

\$ 360

HAMBURGUESA HIGH CHOICE EMPLUMADA / 200 GRS.

Queso brie, mermelada tomate, cebolla crujiente.

\$ 380

TAGLIATELLE FORMAGGIO

4 quesos, camarones salteados, plátanos fritos, aceite de trufa.

\$ 380

PESCA DEL DIA / 200 GRS.

Mantequilla de cítricos, piñones salteados, salsa de curry y coco, arugula.

\$ 380

CAMARONES DE CAMPECHE TANDORY A LA BRASA

Camarones a la parrilla, Pure de brócoli, plátano dulce, esquite tradicional.

\$ 475

SALMÓN EN COSTRA DE PEPITA Y PARMESANO / 200 GRS.

Con risotto a los cuatro quesos

\$ 420

FILETE OPORTO / 240 GRS.

Corazón de filete, pure de papa trufado, verduras al grill.

\$ 490

VACIO ARGENTINO / 280 GRS.

Papas a la francesa trufadas, brócolis en salsa de queso y tocino crujiente.

\$ 620

RIB EYE / 450 GRS.

Aderezo de jocoque, papa al horno con longaniza de Valladolid.

\$ 690



Emplumado

FROM BRUNCH TO DINE

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA | LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA | PRECIOS EN PESOS MEXICANOS | EL PESO INDICADO EN LAS PROTEÍNAS ES PREVIO A LA COCCIÓN | EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS ES BAJO LA RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO SOLICITA.