



# Menú / Menu

## FRIOS / COLD

<b>Guacamole</b> Homemade Guacamole	\$230
<b>Pan al horno de leña / Wood-fired Oven Bread</b> Salsa de feta, salsa de nuez de la India con pepino, aceitunas Feta dip, cashew and cucumber dip, olives	\$170
<b>Crujiente De Camote / Crispy Sweet Potatoe</b> Salsa de semillas de calabaza, tomate, cebolla, habanero/ Pumpkin seed sauce, tomatoe, onion, habanero	\$180
<b>Aguachile Vegetariano / Vegetarian Aguachile</b> Jícama, manzana verde, kiwi, limón Jicama, green apple, kiwi, lime	\$290
<b>Ceviche De Camaron / Shrimp Ceviche</b> Salsa molcajete, pure de aguacate, rábano sandia, xcatic Molcajete sauce, avocado puree, watermelon radish, xcatic	\$360
<b>Ceviche De Betabel / Beet Ceviche</b> Betabel amarillo, betabel candy, leche de tigre, cilantro Yellow beet, candy beet, tiger milk, coriander	\$290
<b>Tiradito de Atún/ Tuna Tiradito</b> Aji amarillo, aguacate, jugo de limón, cebolla morada, serrano Yellow aji, avocado, lime juice, purple onion, serrano	\$360

## ENSALADAS / SALADS

<b>Ensalada De Tomates / Tomato Salad</b> Mix de tomates, burrata, alcaparron, pimientos rostizados Tomatoes mix, burrata cheese, capers, roasted peppers	\$340
<b>Ensalada De La Casa / House Salad</b> Lechuga francesa, mizuna, toronja, naranja, arugula baby, aderezo de hinojo French lettuce, mizuna, grapefruit, orange, baby arrugula, fennel dressing	\$290
AGREGAR ATÚN SELLADO / ADD SEARED TUNA	\$160
AGREGAR CAMARONES A LA PARRILLA / ADD GRILLED SHRIMPS	\$180
<b>Ensalada De Ejotes / Green Beans Salad</b> Jitomate rostizado, almendra rayada, arúgula Roasted tomato, almond, arugula	\$290

## TACOS

<b>Wagyu</b> Cebolla cambray, aguacate, cilantro / Spring onion, avocado, coriander	\$390
--	-------

## HAMBURGUESA

<b>Hamburguesa Be / Be Burger</b> Lechuga, tomate, queso, tocino, papas gajo Lettce, tomato, cheese, bacon and potatoe wedges	\$380
---	-------

## PASTAS

<b>Tagliatelle</b> Albóndigas de Black Angus, salsa de tomate, albahaca, burrata Black angus meatballs, tomato sauce, basil, burrata	\$360
<b>Spaguetti</b> Mejillones, mantequilla de hierbas, panceta, vino blanco Mussels, herbs butter, panceta, white wine	\$350
<b>Tagliatelle Verde / Green Tagliatelle</b> Arúgula, pesto con hoja santa, tomate confitado, burrata, zucchini Arugula, pesto with hoja santa, confit tomato, burrata, zucchini	\$320



## PARILLA / GRILL

<b>Langosta Entera / Whole Lobster</b>	\$2.25 gr
Mantequilla de cítricos, salvia, chicharo, espárragos Citrics butter, sage, peas, asparagus	
<b>Pescado Entero / Whole Fish</b>	\$1.50 gr
Adobo de guajillo, pepino, cebolla, cilantro, col Guajillo adobo, cucumber, onion, coriander, cabbage	
<b>Rib Eye</b>	\$1.80 gr
Papas rostizadas, espinacas, acelgas / Roasted potatoes, spinach, chard	
<b>Arroz con Mariscos / Rice with Seafood</b>	\$320
Arroz, camarones, chipirones, cangrejo concha suave Rice, shrimps, squid, soft shell crab	
<b>Rissoto de Cebada / Barley Rissoto</b>	\$290
Maíz, queso Cotija, epazote, calabaza mantequilla Corn, Cotija cheese, epazote, butternut squash	
<b>Costillas de Res a las Brasas / Braised Beef Ribs</b>	\$740
Rábanos, cilantro, aguacate, col / Radish, coriander, avocado, cabbage	

## GUARNICIONES / SIDES

<b>Pimientos Padron / Padron Peppers</b>	\$250
Limón, pimientos padrón, ajo rostizado Lime, padrón peppers, roasted garlic	
<b>Aguacate a la Parilla / Grilled Avocado</b>	\$140
Aceite de tomillo, limón, col asada Thyme oil, lime, grilled cabbage	
<b>Camote Asado / Grilled Sweet Potatoe</b>	\$180
Miel, chile, requesón Honey, chili, curd	
<b>Papas al Citrico / Citrics Potatoes</b>	\$200
Parmesano, limón, perejil Parmesan cheese, lime, parsley	

## POSTRES / DESSERTS

<b>Pastel de dulce de leche / Dulce de leche Cake</b>	\$280
Helado de vainilla, nuez pecana / Vanilla ice cream, pecan nuts	
<b>Chocolate</b>	\$220
Pate a choux de cacao, helado de chocolate, almendras Cocoa pate a choux, chocolate ice cream, almonds	
<b>Coco / Coconut</b>	\$280
Helado de maracuya, mango y crujiente de cardamomo Passion fruit ice cream, mango and crispy cardamom	
<b>Plato de fruta / Fruit Plate</b>	\$200
<b>Helados del día / Ice Cream of the day</b>	\$200

\*Los platillos elaborados con huevo, carne o pescado crudo o semi crudo se comen bajo el riesgo del comensal.

Precios en MXN - 16% de IVA incluido. Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express. Se aplicará un servicio del 15% a todo Alimento y Bebida.

\*The dishes prepared with egg, meat, raw or lightly cooked, must be ordered at your own risk. Prices in Mexican pesos - 16% IVA included.

We accept: Mastercard, Visa and American Express. A 15% service fee will be charged to all Food and Beverage.