

Entradas

ENSALADA CAPRESE	\$180	TARTAR DE ATÚN	\$350
Mezcla de jitomates regionales, queso mozzarella, albahaca & reducción de vinagre balsámico		Aceite de oliva, vinagre de vino tinto, alcaparra frita, cebolla morada & cilantro	
TIRADITO DE ATÚN ALETA AMARILLA	\$360	CEVICHE DE CAMARÓN	\$250
Quinoa con ajonjolí, aceite de chipotle, cebolla morada & piña a la brasa		Cebolla morada, jitomate cherry, pepino persa cilantro, aguacate & leche de tigre de pimiento amarillo	
TABLA DE QUESOS		AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN	\$260
Variedad de quesos, compota de fruta, frutos secos, aceitunas, queso de cabra con arándanos & pan artesanal		Tomatillo, chile serrano, cilantro, manzana verde & cebolla morada	
	Para dos personas: \$290	TOSTADA DE ATÚN ALETA AMARILLA	\$150
	Para cuatro personas: \$490	Mayonesa de tomatillo y cilantro, emulsión de chipotle pepino & salicornia	
HONGOS AL AJILLO	\$190	CREMA DE ALMEJA	\$220
Champiñones, ajo, chile guajillo & limón		Base de almeja de la región, zanahoria, apio, papa, acompañada de focaccia	
LENGUA DE RES	\$250	SOPA DE TORTILLA	\$200
Lengua de res braseada, en salsa de tomatillo y serrano, acompañada de cilantro & cebolla		Base de jitomate, tortilla frita, queso monterrey, aguacate, crema & chile pasilla	
QUESO FUNDIDO	\$250	CHICHARRÓN CORONA	
Con chorizo & champiñones		Marinado y frito sobre una cama de guacamole, cebolla morada en julianas, chile toreado & limón	
CHISTORRA A LA PARRILLA	\$220	Filete de Res: \$250	
Acompañado de papa gratinada a las brasas bañada con chimichurri		Pulpo o Atún: \$300	
CALLOS EN AGUACHILE VERDE	\$390	TRILOGÍA DE SOPES	\$320
Callos frescos con láminas de jalapeño, cebolla morada en salsa de serrano, limón & tomatillo		Mini sopos de suadero, chistorra y pork belly	
OSTIONES CORONA	\$380	CARPACCIO DE RES	\$290
Gratinados y coronados con machaca de Sonora ó crocante de tocino		Encostrado y sellado en salsa ponzu	

Fuertes

ENSALADA MEDITERRÁNEA	\$380	CHAMORRO DE CERDO	\$580
Mix de lechuga y espinacas, pechuga de pollo, manzana verde, pepino, queso de cabra, nuez, arándano deshidratado, aceituna & aderezo de cilantro		Braseado en horno de leña durante 8 horas, con pimientos rostizados al gratín, bañado en adobo de miel y chile morita	
PECHUGA DE POLLO RELLENA	\$400	COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS	\$490
En salsa cremosa de tocino, sobre puré de espárragos y vegetales salteados de temporada		Salsa BBQ de chile morita y piña, acompañado de puré de camote & elote amarillo	
PORTOBELLO ASADO	\$390	PULPO A LAS BRASAS	\$480
Sobre un espejo de salsa pomodoro, relleno de verduras de temporada		Montado sobre una ensalada de espinaca, lechuga y albahaca con pepino persa, tomate cherry, chimichurri & salsa de tomate asado	
CAMARONES CORONA	\$400	COSTILLA DE RES	\$600
Preparados con crema, vino blanco, mantequilla, chile guajillo, champiñones y tocino, acompañado de arroz y vegetales salteados de temporada.		Braseada en salsa de cerveza, vegetales salteados de temporada & puré de camote	
BORREGO HORNEADO	\$450	HAMBURGUESA DE RIB EYE	\$520
Horneado en su jugo, con adobo, acompañado de tortillas & frijoles		Con aderezo de chipotle, cebolla caramelizada, champiñones, lechuga, tocino, queso mozzarella y amarillo, tomate, acompañada de chiles toreados, guacamole, papas sazonadas & aderezo ranch	
SUADERO DE RES AL HORNO DE LEÑA	\$400	MAGRET DE PATO	\$600
Acompañado de guacamole, cebolla, cilantro & salsa		Sobre puré de camote, con espárragos y ejotes salteados en reducción de balsámico	
TRONCO DE MERO A LAS BRASAS	\$620	PESCA DEL DÍA CON ARROZ MELOSO	
En salsa de reducción de naranja, con risotto de pulpo y camarón & ensalada cítrica		Acompañado con vegetales salteados de temporada, arroz meloso con tocino y champiñones, bañado en salsa de alcaparras	
		Jurel:	\$390
		Salmón:	\$470

Cortes Finos

Todos los cortes de carne pasan por la brasa, y se hacen al momento, por lo que el tiempo de espera dependerá del término deseado

Guarniciones (a elegir):

- 1) Puré de papa & vegetales rostizados
- 2) Frijoles refritos & guacamole

RIB EYE 500 GR.	\$1,090
RIB EYE 250 GR.	\$650
NEW YORK 250 GR.	\$520
FILETE MIGNON EN SALSA DE CHAMPIÑONES	\$580
Acompañado de puré de papa & vegetales salteados de temporada	

Pastas

FETUCCINI CON CAMARONES	\$360	CARBONARA	\$390
En salsa alfredo con champiñones, coronado con lajas de parmesano		Porkbelly ahumado, queso parmesano, yema de huevo & pimienta negra	



Menú Infantil

SPAGHETTI CON SALSA DE TOMATE	\$210
HAMBURGUESA CON QUESO	\$250
Acompañada de papas fritas	
TIRAS DE PECHUGA DE POLLO EMPANIZADAS	\$230
Acompañadas de papas fritas	

Postres

BROWNIE A LA MODA	\$200	MANDARINA	\$220
Acompañado de nieve de lavanda		Cheesecake de mandarina con cubierta a base de ralladura cítrica sobre crumble de canela	
HELADOS ARTESANALES	\$180	CRÈME BRÛLÉE DE CAJETA	\$170
Selección de helados elaborados en nuestra cocina		POSTRE DE TEMPORADA	\$220
PANQUE DE ELOTE	\$200		
Con cremoso de queso de cabra acompañado de helado de palomitas			

Bebidas

LIMONADA	\$65	CAFÉ	\$50	VASO MICHELADO	\$40
REFRESCO	\$55	EXPRESSO	\$65	CERVEZA COMERCIAL	\$70
NARANJADA	\$65	CAPUCCINO VAINILLA	\$110	CERVEZA ARTESANAL	\$120
JUGO	\$55	LATTE VAINILLA	\$110	CLAMATO	\$90
TISANA	\$80	LATTE	\$100	TEQUILA	\$140
Sabores: Fruta de la pasión, guayaba & manzana con canela		CAPUCCINO	\$100	SANGRÍA	\$150
AGUA NATURAL	\$50	CAFÉ IRLANDÉS	\$190	MEZCAL	\$130
AGUA MINERAL	\$60	CARAJILLO	\$150	MEZCAL PREPARADO	\$160
TÉ CALIENTE	\$65	CHOCOLATE CALIENTE	\$100		
		CAFÉ DE OLLA	\$80		
		CAFÉ MOCCA	\$110		

Nuestros Vinos

ETIQUETA	COPA	BOTELLA
Sauvignon Blanc <i>2023</i>	\$90	\$450
Chardonnay <i>2023</i>	\$100	\$500
Rosado <i>2023</i>	\$125	\$500
Merlot <i>2019</i>	\$120	\$600
Cabernet Sauvignon <i>2021</i>		\$750
Tempranillo <i>2019</i>	\$130	\$650
Tempranillo / Nebbiolo <i>2021</i>	\$150	\$750
Malbec <i>2018</i>	\$150	\$750

Corona del Valle *Gran Reserva*

MERLOT <i>2016</i>	\$950
CABERNET SAUVIGNON <i>2017</i>	\$950
TEMPRANILLO <i>2016</i>	\$950
MALBEC <i>2018</i>	\$950
PETIT VERDOT <i>2017</i>	\$1,100
NEBBIOLO <i>2017</i>	\$1,100