

Entradas

TACOS DE FIDEUA Tacos dorados de Fideuá con gamba y alioli (3 piezas)	\$270
TIMBAL DE CENTOLLO CON PANCETTA A BAJA TEMPERATURA	\$495
ARROZ MELOSO DE PULPO Y GAMBAS (para 2 personas) Tiempo de preparación 30 minutos	\$650
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO Preparado en su mesa	\$320
UMAMI BURGER De Rib Eye Prime con escalopa de Foie Gras, Paté de Tartufo, mermelada de cebolla y pan brioche	\$495
TERRINA DE FOIE GRAS DE PATO Coulis y ate de guayaba	\$495
CARPACCIO DE TOMATE HEIRLOOM Parmesano con vinagreta de alcaparras	\$290
TOSTADITAS DE ATUN Guacamole y chile caribe	\$280
CARNITAS DE PATO CONFITADO Cebollitas , chiles toreados y salsa tomatillo	\$360
LENGUA DE VACA AL GRILL U.S. MEAT Aguacate tatemado, frijoles y salsa martajada	\$420
LENGUA DE VACA EN SALSA VERDE U.S. MEAT	\$420
LECHON PARA TAQUEAR Cebolla, cilantro y salsa martajada	\$490
JAMON IBERICO DE BELLOTA 100 g	\$1100
GAMBAS A LA SAL Con aliño de ajo y perejil	\$620
TIRADITO DE PULPO	\$320
PULPO ESTILO CHIRINGUITO Vinagreta, ajo y perejil	\$390
TACOS DE SOLOMILLO DE VACA Jitomate, cebolla, aguacate y tuétano	\$360

Entradas

CHILES GÜEROS CON CAMARON Tocino y salsa de soya	\$295
CAMARON ROCA CRUJIENTE Alioli y salsa de anguila	\$290
MEJILLONES Pomodoro // vino blanco	\$295
CALAMARES CRUJIENTES Salsa tártara	\$295
CHICARRON DE RIB EYE 500 g	\$490
TUETANOS AL JOSPER (1.5 Kg)	\$420
TARTAR DE ATUN Aguacate y salsa ponzu	\$350
CARPACCIO DE VACA Arúgula, láminas de parmesano	\$320
GRAVLAX SALMON Jocoque libanés, piñón y vinagreta de eneldo	\$320
TACO DE JAIBA SUAVE Mousse de aguacate y ensalada estilo Baja	\$175
VIEIRA EN SU CONCHA (solo en temporada) pieza	\$180
CROQUETAS DE JAMON IBERICO DE BELLOTA 5 piezas	\$390

Sopas, Cremas y Arroz.

DE FIDEO SECO Queso añejo y aguacate	\$150
CREMA DE TOMATE ROSTIZADO "ESTILO MARUCA"	\$160
BOSTON CLAM CHOWDER	\$180
JUGO DE CARNE CLASICA	\$180
SOPA DE CEBOLLA AL GRATIN	\$180
SOPA CASERA DE LENTEJAS	\$160

* El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien lo solicite y lo consuma