

Entradas

| | |
|--|--------|
| TOSTADITAS DE ATUN Guacamole y chile caribe | \$280 |
| CARNITAS DE PATO CONFITADO Cebollitas , chiles toreados y salsa tomatillo | \$320 |
| LENGUA DE VACA AL GRILL U.S. MEAT Aguacate tatemado, frijoles y salsa martajada | \$395 |
| LENGUA DE VACA EN SALSA VERDE U.S. MEAT | \$395 |
| LECHON PARA TAQUEAR Cebolla, cilantro y salsa martajada | \$460 |
| JAMON IBERICO DE BELLOTA 100 g | \$1100 |
| GAMBAS A LA SAL Con aliño de ajo y perejil | \$590 |
| TIRADITO DE PULPO | \$320 |
| PULPO ESTILO CHIRINGUITO Vinagreta, ajo y perejil | \$360 |
| TACOS DE SOLOMILLO DE VACA Jitomate, cebolla, aguacate y tuétano | \$350 |
| 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 | \$490 |
| CHICARRON DE RIB EYE 500 g | \$380 |
| TUETANOS AL JOSPER (1.5 Kg) | \$350 |
| TARTAR DE ATUN Aguacate y salsa ponzu | \$295 |
| CARPACCIO DE VACA Arúgula, láminas de parmesano | \$320 |
| GRAVLAX SALMON Jocoque libanés, piñón y vinagreta de eneldo | \$175 |
| TACO DE JAIBA SUAVE Mousse de aguacate y ensalada estilo Baja | \$180 |
| VIEIRA EN SU CONCHA (solo en temporada) pieza | |

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

Entradas

| | |
|----------------------------|-------|
| CROQUETAS CASERAS 5 piezas | |
| Jamón Ibérico de Bellota | \$390 |
| Cangrejo azul | \$350 |
| Chorizo Ibérico de Bellota | \$350 |

Sopas y Cremas

| | |
|---|-------|
| DE FIDEO SECO Queso añejo y aguacate | \$150 |
| CREMA DE TOMATE ROSTIZADO "ESTILO MARUCA" | \$150 |
| BOSTON CLAM CHOWDER | \$170 |
| JUGO DE CARNE CLASICA | \$170 |
| SOPA DE CEBOLLA AL GRATIN | \$170 |
| SOPA CASERA DE LENTEJAS | \$150 |

Ensaladas

| | |
|---|-------|
| BURRATA Tomate cherry, arúgula y kalamata | \$280 |
| COL ROSTIZADA AL JOSPER Hummus de betabel, vinagreta de harissa, piñones y aceituna kalamata | \$280 |
| ESPINACA Y ARANDANOS Queso de cabra, nuez, durazno y vinagreta balsámica | \$220 |
| CESAR PARA DOS PERSONAS Preparado en mesa | \$450 |
| COGOLLOS DE LECHUGA AL GRILL CON ADEREZO CESAR | \$290 |
| PORTOBELLO Jamón serrano, arúgula, tomate deshidratado y parmesano | \$260 |
| COLIFLOR AL HORNO DE LADRILLO Salsa cuatro quesos, Tahini, cúrcuma y tomates deshidratados | \$295 |