

# Entradas

|  |        |
|--|--------|
| TOSTADITAS DE ATUN<br>Guacamole y chile caribe                                     | \$280  |
| CARNITAS DE PATO CONFITADO<br>Cebollitas , chiles toreados y salsa tomatillo       | \$320  |
| LENGUA DE VACA AL GRILL U.S. MEAT<br>Aguacate tatemado, frijoles y salsa martajada | \$395  |
| LENGUA DE VACA EN SALSA VERDE U.S. MEAT  | \$395  |
| LECHON PARA TAQUEAR<br>Cebolla, cilantro y salsa martajada                         | \$460  |
| JAMON IBERICO DE BELLOTA 100 g   | \$1100 |
| GAMBAS A LA SAL<br>Con aliño de ajo y perejil                                      | \$590  |
| TIRADITO DE PULPO  | \$320  |
| PULPO ESTILO CHIRINGUITO<br>Vinagreta, ajo y perejil                               | \$360  |
| TACOS DE SOLOMILLO DE VACA<br>Jitomate, cebolla, aguacate y tuétano                | \$350  |
| CHILES GÜEROS CON CAMARON<br>Tocino y salsa de soya                                | \$295  |
| CAMARON ROCA CRUJIENTE<br>Alioli y salsa de anguila                                | \$290  |
| MEJILLONES<br>Pomodoro // vino blanco  | \$295  |
| CALAMARES CRUJIENTES<br>Salsa tártara  | \$490  |
| CHICARRON DE RIB EYE 500 g   | \$380  |
| TUETANOS AL JOSPER (1.5 Kg)  | \$350  |
| TARTAR DE ATUN<br>Aguacate y salsa ponzu   | \$295  |
| CARPACCIO DE VACA<br>Arúgula, láminas de parmesano                                 | \$320  |
| GRAVLAX SALMON<br>Jocoque libanés, piñón y vinagreta de eneldo                     | \$175  |
| TACO DE JAIBA SUAVE<br>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<br>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<br>Tomate cherry, arúgula y kalamata  | \$280 |
| COL ROSTIZADA AL JOSPER<br>Hummus de betabel, vinagreta de harissa, piñones y aceituna kalamata | \$280 |
| ESPINACA Y ARANDANOS<br>Queso de cabra, nuez, durazno y vinagreta balsámica                     | \$220 |
| CESAR PARA DOS PERSONAS<br>Preparado en mesa  | \$450 |
| COGOLLOS DE LECHUGA AL GRILL CON ADEREZO CESAR  | \$290 |
| PORTOBELLO<br>Jamón serrano, arúgula, tomate deshidratado y parmesano                           | \$260 |
| COLIFLOR AL HORNO DE LADRILLO<br>Salsa cuatro quesos, Tahini, cúrcuma y tomates deshidratados   | \$295 |