

**MUNDO APERITIVOS**  
AL CENTRO, PARA COMPARTIR

**CÉSAR 85**  
REPOLLO, KOMBU, AU JUS  
ROBLE AMARILLO - HORNO JOSPER

**SANDO 90**  
FRIJOLES, LENGUA WAGYU  
CABO DE HACHA- PARRILLA VASCA

**FOIE 155**  
MANTEQUILLA, UVAS, MASA MADRE  
CABO DE HACHA- PARRILLA VASCA

**BAOS 85**  
CON CHORIZO HECHO ACÁ Y MORCILLA DE ALLÁ  
ENCINO NEGRO - ROBATA

**SMOKED TUNA 95**  
ATÚN AHUMADO, CÍTRICOS, SANDÍA, PONZU  
ENCINO BLANCO - PARRILLA ARTESANAL

**DEL HUERTO 85**  
RECOLECTA DEL DÍA, EN NUESTROS FUEGOS  
COMBINACIÓN DE PARRILLAS

**TOSTAS 135**  
SHIRO MAGURO, BRIOCHE, TOMATE  
ROBLE AMARILLO - HORNO JOSPER

**SCALLOPS 135**  
ENSALADA, FRUTAS, YOGURT  
CABO DE HACHA- PARRILLA VASCA

**PULPO 185**  
CHILACAYOTE, MELOSA PICANTE, MASA MADRE - 220  
ENCINO NEGRO - ROBATA

## **MUNDO PASTAS**

### **RISOTTO 185**

RABO DE TORO WAGYU – 150g.  
ROBLE AMARILLO – HORNO JOSPER

### **Gnocchi 195**

NARANJAS, LANGOSTA, BISQUÉ – 150g.  
ENCINO BLANCO – PARRILLA ARTESANAL

### **PAPPARDELLE 175**

SPICY KOROBUTA, AJO, YEMAS – 150g.  
ENCINO BLANCO – PARRILLA ARTESANAL

### **RAMEN 190**

PICANHA WAGYU, TRUFA, CHILTEPE – 150g.  
CABO DE HACHA – PARRILLA VASCA

### **GIRELLA 185**

RAGÚ DE CORDERO, RICOTTA – 150g.  
ENCINO BLANCO – PARRILLA ARTESANA

## **MUNDO CARNES**

### **COSTILLA 295**

ZUCCHINI, SHORT RIB WAGYU, BORDELESA - 300g.  
CABO DE HACHA- PARRILLA VASCA

### **TXULETA 225**

BERENJENAS, CERDO KOROBUTA, MISO - 300g.  
CABO DE HACHA- PARRILLA VASCA

### **PESCA 255**

MAÍZ, PESCA DEL DIA, CEBOLLAS - 220g.  
ROBLE AMARILLO - HORNO JOSPER

### **ZABUTON 295**

WAGYU, CALABAZA, COBANERO - 250 g.  
CABO DE HACHA- PARRILLA VASCA

### **PATO 245**

PUERROS, MAGRET, CREMA DE FOIE - 250 g.  
ROBLE AMARILLO - HORNO JOSPER

### **CORDERO 445**

TUBÉRCULOS, COSTILLITAS, CAFÉ - 350 g.  
CABO DE HACHA- PARRILLA VASCA

### **RIBEYE 695**

ALIGOT DE PAPAS, RIBEYE WAGYU, MOLE - 450g.  
CABO DE HACHA- PARRILLA VASCA

### **PICANHA 295**

COLIFLOR, PICANHA WAGYU, HIERBAS - 250g.

**OMAKASE DE FUEGOS  
GUTXI - 6 PASOS - 395**

**SMOKED TUNA**

ATÚN AHUMADO, CÍTRICOS, SANDÍA, PONZU  
ENCINO BLANCO - PARRILLA ARTESANAL

**CÉSAR**

REPOLLO, KOMBU, AU JUS  
ROBLE AMARILLO - HORNO JOSPER

**SANDO**

FRIJOLES, LENGUA WAGYU  
CABO DE HACHA- PARRILLA VASCA

**PULPO**

CHILACAYOTE, MELOSA PICANTE, MASA MADRE  
ENCINO NEGRO - ROBATA

**CORDERO**

TUBÉRCULOS, COSTILLITA, CAFÉ  
CABO DE HACHA- PARRILLA VASCA

**PEPINO**

CHOCOLATE BLANCO, MANZANA

**OMAKASE DE FUEGOS  
KAIXO - 8 PASOS - 595**

**SMOKED TUNA**

ATÚN AHUMADO, CÍTRICOS, SANDÍA, PONZU  
ENCINO BLANCO - PARRILLA ARTESANAL

**CÉSAR**

REPOLLO, KOMBU, AU JUS  
ROBLE AMARILLO - HORNO JOSPER

**SANDO**

FRIJOLES, LENGUA WAGYU  
CABO DE HACHA- PARRILLA VASCA

**PULPO**

CHILACAYOTE, MELOSA PICANTE, MASA MADRE  
ENCINO NEGRO - ROBATA

**PATO**

PUERROS, MAGRET, CREMA DE FOIE  
ROBLE AMARILLO - HORNO JOSPER

**RAMEN**

PICANHA WAGYU, TRUFA, CHILTEPE  
CABO DE HACHA- PARRILLA VASCA

**CORDERO**

TUBÉRCULOS, COSTILLITAS, CAFÉ  
CABO DE HACHA- PARRILLA VASCA

**PRE POSTRE**

SORBETE DE TEMPORADA

**CACAO O PEPINO**

POSTRE A ELECCIÓN

### FUEGO ARTESANAL

#### **ENCINO BLANCO, QUERCUS ALBA, ALDEA EL AMATE, PETÉN.**

UNA PARRILLA ECLÉCTICA DISEÑADA EN CASA. MULTIPLES COCCIONES. AHUMADOS LENTOS, COCCIÓN ARREBATADA EN BRASA DE LEÑA, COCCIÓN POR CONDUCCIÓN, CONVECCIÓN Y RADIACIÓN. CORRECTA PARA MÚLTIPLES COCCIONES. TEMPERATURA PROMEDIO DEL HUMO 50°C. TEMPERATURA PROMEDIO DE LA BRASA 400°C.

RANGO DE TEMPERATURAS ENTRE PARRILLAS 100°-600°C.

MAESTRO PARRILLERO DIMAS SIQUE.

### FUEGO ROBATA

#### **ENCINO NEGRO, QUERCUS DEVIA, ALDEA EL CUAJILOTE, JALAPA.**

LA PARRILLA JAPONESA, ABIERTA CON VARIACIÓN DE NIVELES Y POR ENDE DE TEMPERATURAS. COCCIÓN POR RADIACIÓN DE BRASA. CORRECTA PARA MÚLTIPLES COCCIONES. RANGO DE TEMPERATURAS 100°-500°C.

MAESTRO PARRILLERO MICHAEL ALBA.

### FUEGO JOSPER

#### **ROBLE AMARILLO, QUERCUS PEDUNCULARIS, ALDEA AZUCENAS, JALAPA.**

UN HÍBRIDO ENTRE PARRILLA, HORNO Y AHUMADOR. COCCIÓN POR MEDIO DE RADIACIÓN DE BRASA, CONDUCCIÓN DE HIERRO Y CONVECCIÓN DE HUMO. CORRECTA PARA MÚLTIPLES COCCIONES. TEMPERATURA PROMEDIO DEL HORNO 350°C. TEMPERATURA PROMEDIO DEL HIERRO 500°C.

MAESTRO PARRILLERO HANS SOTO.

### FUEGO VASCO

#### **CABO DE HACHA, QUERCUS SAPOTIFOLIA, ALDEA SAN MIGUEL CHICAJ, BAJA VERAPAZ.**

PARRILLA ABIERTA, COCCIÓN POR MEDIO DE RADIACIÓN DE BRASA Y CONDUCCIÓN DE HIERRO. CORRECTA PARA COCCIONES CORTAS, TEMPERATURA PROMEDIO DE LA BRASA 400°C. TEMPERATURA PROMEDIO DEL HIERRO 500°C.

MAESTRO PARRILLERO OSCAR PERNILLO.