



ENTRADAS

ATUN AMEZCALADO

Atun rojo relleno de camarón, aguacate, atún, naranja, jalapeño y cilantro. Con salsa de maracuyá y mezcal flameado

Q 79

PAPAS BRAVAS

Cubos de papa fritas, salsa bravas y espuma de alioli

Q 65

CAB & CHEESE

Repollo asado, salsa de queso azul, parmesano, nuez y panceta ahumada. acompañado de pan de masa madre

Q 79

CROQUETAS AHUMADAS

Croquetas de Yuca y chicharron, con un toque ahumado de chorizo de tecpan.

Q 77

TARTAR & FRITES

Lomito, alcaparras, cebolla morada y mostaza Dijon

Q 110

TARTAR DE TOMATE

Tomate manzano ahumado, tallo de perejil, alcaparra y parmesano.

Q 69

COCHON IVRE

Panceta ahumada, nuca de cerdo, whiskey y pepitoria. Acompañado de ensalada de encurtidos.

Q 97

TABLA DE QUESOS Y JAMONES

Nuestra selección de quesos y jamones locales producidos de forma artesanal.

Q 149

PLATOS FUERTES

BEEF BOURGINON

Un clásico francés que fusiona tiernas piezas de carne de res, salsa de vino y nuestro sazón de la casa. **Q 99**

CHULETA CHARCUTIER

Chuleta de cerdo bañada en una salsa Caharcutiere, mostazaz y vino blanco, acompañado de mouselin de papa
Q 169

COWBOY

Nuestro famoso corte de carne bañado en salsa de pimienta y acompañado de papas al umet. **Q 349**

HAMBURGUESA PROHIBIDA

Deliciosa hamburguesa, preparada con Mostaza Dijon, carne, compota de cebolla y queso Gruyere. **Q 99**

ENSALADA DE PROCIUTTO

Prociutto de pato, vinagreta balsámica de remolacha, pera, queso fresco, nuez de nogal y lechuga. **Q 87**

NUESTROS POSTRES

CAFÉ Y CHAMPURADA

Nuestra versión de la tradicional champurrada con café reinterpretado en un helado al estilo Charleston.

Q 65

UN HELADO EN PIÑONES

Inspirado en un viaje a las paradisíacas playa de Puerto Rico (en busca del amor), una mezcla perfecta de coco, platano y agua de mar. **Q 65**

CHOCOLATE COINTREAU

Mezcla de cacao de calidad mundial al 70% y Licore Cointreau.

Q 65