



olivos nocellara, tomillo, aceite de oliva

pan masa madre, mantequilla cultivada batida, sal maldon

chorizo de jabalí, moras encurtidas, guindillas

plato de quesos, panal de abeja, galleta de centeno

papas a la francesa, parmesano, aioli, sal de hierbas

ostiones a la leña, mantequilla de ajo rostizado y perejil (2 pzas)

ensalada del huerto, vinagreta de suero de mantequilla y eneldo

burrata, ciruela, kalamata, radicchio, albahaca, limón en conserva

elotitos a la leña, crema de habanero y aguacate, cilantro

ceviche de kampachi, leche de tigre, pera, durazno, pepino

jitomates heirloom, vinagreta de ajo confitado, semillas de mostaza

coles de bruselas fritas, vinagreta de ostión ahumado, parmesano

hinojo, chicharo amarillo, shiso, menta, aceite de olivo, limón

mollejas a la leña, zhoug

rack de cordero a la leña, ras al hanout, labneh, menta

camarón cristal envuelto en hoja santa a la leña, mole de pistache (5 pzas)

hamburguesa de res, aioli, cheddar, tocino, pepinillos, jitomate

rib eye black angus de Qro, mantequilla de jengibre y cascara de naranja (500g)

“bangers & mash”, salchicha de trufa negra, pure de papa, jus de cordero

grilled cheese (cheddar, caciotta), tocino, sopa de jitomate

rock cornish orgánico ahumado, papas cambray, aioli, salsa verde

almeja chione, panceta, chicharo verde, vino blanco, perejil