

EST. 1890

RESTAURANTE

CAVIAR SELECTION

Served with blinis, crème fraîche and traditional garnishes

KAVIARI BAERI ROYAL (30G)
KAVIARI KRISTAL (30G)
KAVIARI BELUGA IMPERIAL (30G)

STARTERS

BURRATA (1 pc)
Grilled vegetables with truffle sauce

GRILLED BROCCOLINI (180 g)
Pistachio pipián, Parmesan cheese

TUNA TARTARE (120 g)
*Tomato aguachile,
béarnaise sauce*

GRILLED OYSTERS (6 pcs)
*Butter, spinach, Parmesan cheese foam,
wakame seaweed*

HAMACHI CRUDO (120 g)
Macha sauce, ginger, avocado

BEEF TARTARE (120 g)
Guajillo dressing, fried kale

ROASTED BEETS (120 g)
*Charred fennel, apple puree,
goat cheese dressing*

KUMAMOTO OYSTERS (6 pcs)
Green apple, kombu seaweed

PASTA AND GRAINS

GNOCCHI (120 g)
*Brown butter, sage,
parmesan cheese*

LOBSTER TAGLIATELLE
Grilled lobster (100g), bisque

SEA URCHIN RISOTTO
*Sea urchin butter,
Jospier-grilled shrimp (45g)*

DUCK AND MUSHROOM RICE
*Baked rice, duck (160g), chorizo,
mushrooms*

MAIN COURSES

CATCH OF THE DAY (200 g)

Confit potato, peas and dashi

FARMED RED SNAPPER (400 g)

Beurre blanc citrus and ikura

ORGANIC CHICKEN (500 g)

Half roasted chicken, fresh tomato salad and garden herbs

BRAISED SUCKLING PIG (6-hours slow cooked) (180 g)

Asparagus pipián

RACK OF LAMB (220 g)

Beetroot reduction and Kalamata olive

BEEF TENDERLOIN AND LOBSTER

Prime beef tenderloin (150g) and lobster tail poached in butter (70g)

GRILLED SHRIMP (220 g)

Miso-infused butter, pickled fennel, and citrus notes

RIB EYE TO SHARE (700 g)

Roasted baby carrots, thyme, and beef jus

ACCOMPANIMENTS

Green Salad
Grilled Asparagus

Dauphinoise Potatoes
Grilled Corn

CHEESES & SWEETS

CHEESES

Regional artisanal cheese selection from Rancho Cacachilas

BRISA DE BAJA

Brie-style cheese

BRISA DE BAJA, GIRASOL & TOROTE

Trilogy of brie, aged and mature cheeses

ICE CREAM & SORBET

ICE CREAM

*Vanilla, chocolate, rice pudding
and seasonal flavors*

SORBETS

*Mango, citrus, lychee
and seasonal flavors*

DESSERTS

BEER CAKE

Infused sponge cake and vanilla ice cream

BASQUE CAKE

Vanilla whipped cream and blueberry compote

GREEK YOGURT PANNA COTTA

Honey and orange vinegar

STRAWBERRY TART

Fresh cream and meringue

EST. 1890

RESTAURANTE

SELECCIÓN DE CAVIAR

Servido con blinis, crema fresca y guarniciones tradicionales

KAVIARI BAERI ROYAL (30G)

KAVIARI KRISTAL (30G)

KAVIARI BELUGA IMPERIAL (30G)

ENTRADAS

BURRATA (1 pza)

Vegetales a la parrilla con salsa de trufa

BROCCOLINI A LAS BRASAS (180 g)

Pipían de pistache y queso parmesano

TARTAR DE ATÚN (120 g)

*Aguachile de tomate
y salsa bearnesa*

OSTIONES A LAS BRASAS (6 pzas)

*Mantequilla, espinaca, espuma de
queso parmesano y alga wakame*

CRUDO DE HAMACHI (120 g)

Salsa macha, jengibre y aguacate

TARTAR DE RES (120 g)

Aderezo de guajillo y kale frito

BETABELES ROSTIZADOS (120 g)

*Hinojo tatemado, puré de manzana
y aderezo de queso de cabra*

OSTIONES KUMAMOTO (6 pzas)

Manzana verde y alga kombu

PASTA Y GRANOS

GNOCCHI (120 g)

*Mantequilla avellanada, salvia
y queso parmesano*

TAGLIATELLE DE LANGOSTA

Langosta a la parrilla (100g) y bisqué

RISOTTO DE ERIZO

Mantequilla de erizo y camarón (45g) al jospier

ARROZ DE PATO Y HONGOS

*Arroz al horno, pato (160g), chorizo
y hongos*

PLATOS FUERTES

PESCA DEL DÍA

Papa confitada, chícharos y dashi

HUACHINANGO DE CULTIVO (400G)

Beurre blanc cítrico e ikura

POLLO ORGÁNICO

Medio pollo rostizado, ensalada de tomate fresco y hierbas de huerto

LECHÓN BRASEADO (cocción lenta de 6 horas)

Pipián de espárragos

RACK DE CORDERO

Reducción de betabel y tapenade de aceituna kalamata

FILETE DE RES Y LANGOSTA

Res prime (150g) y cola de langosta pochada en mantequilla (70g)

CAMARONES A LA PARRILLA

Mantequilla infundada con miso, hinojo encurtido y notas cítricas

RIB EYE PARA COMPARTIR (700G)

Zanahorias baby rostizadas con tomillo y jus de res

GUARNICIONES

Ensalada Verde
Espárragos a la Parrilla

Papa Dauphinoise
Maíz a la Parrilla

QUESOS Y DULCES

QUESOS

Selección de quesos artesanales regionales de Rancho Cacachilas

BRISA DE BAJA

Queso tipo brie

BRISA DE BAJA, GIRASOL Y TOROTE

Trilogía de queso brie, añejo y maduro

HELADOS Y SORBETES

HELADOS

*Vainilla, chocolate, arroz con Leche
y sabores de temporada*

SORBETES

*Mango, cítricos, lychee
y sabores de temporada*

POSTRES

PASTEL DE CERVEZA

Bizcocho infusionado y helado de vainilla

TARTA VASCA

Crema montada de vainilla y compota de arándanos

PANACOTA DE YOGURT GRIEGO

Miel y vinagre de naranja

TARTA DE FRESAS

Crema fresca y merengue