

Entrantes

Lechuga baby con bonito del norte, aguacate y vinagreta de cítricos 120gr.	\$260
Ensalada de lechugas orgánicas, queso de cabra, uva, pan de especias y vinagreta de miel 100gr.	\$185
Tartar de Salmón, rábano fresco y aguacate 120gr.	\$250
Ceviche de Róbalo, callo camarón y mango 140gr.	\$230
Sopa de Tortilla con pesto de cilantro, perlas de queso de cabra y aguacate 250ml.	\$180
Sopa de Pollo orgánico 260ml.	\$175
Crema de parmesano, polvo de maíz crujiente y camarón 250ml.	\$230
Alubias con chorizo tierno y jamón ibérico 300gr.	\$250
Canelones de rib eye, gratinados 120gr.	\$315
Tiradito de Callo Garra de León con agua de jitomates y pepino persa 70gr.	\$245
Coliflor frita con salsa cítrica de jalapeño y tahini 80gr.	\$170

Dara compartir

Croquetas de Cochinita Pibil 120gr.	\$95
Croquetas de Jamón Serrano 120gr.	\$125
Jamón Ibérico, pan con tomate 100gr.	\$880
Queso manchego curado y Pan Rústico 100gr.	\$280
Pan tomate con bonito del norte, anchoa y aguacate 140gr.	\$250
Alcachofas salteadas con sofrito de jamón ibérico de Bellota y espárragos 90gr.	\$260
Medallones de Foie Gras, higo caramelizado y pan brioche 80gr.	\$280
Tacos de pato confitado con salsa de tamarindo 150gr.	\$250
Camarones al ajillo, con papa al pimentón 250gr.	\$380

Dara compartir

Canutillos de Atún y arroz japonés, vinagreta de mirin 120gr.	\$230
Burrata con tomate dry, reducción de modena y pesto 130gr.	\$280
Tostadas de jaiba, guacamole y pepitas de calabaza 120gr.	\$200
Tacos de ossobuco de res al vino tinto de Rioja 150gr.	\$215
Tacos de lechón con tortilla de harina hecha a mano 150gr.	\$210
Tacos de Rib eye con guacamole 150gr.	\$275

Arroces Emilio

Risotto de hongos y escalopa de foie a la plancha 180gr.	\$360
Risotto con portobello a las brasas 180gr.	\$265
Fideua al estilo Denia con allioli suave 220gr.	\$350
Arroz negro, tinta de calamar, camarones y dados de pescado 280gr.	\$375
Arroz de chipirones azafranado con dados de pescado y alcachofa 290gr.	\$375
Arroz Meloso con pescado y mariscos (para 2) 680gr.	\$890
Arroz con costilla de cerdo, judías verdes y hongos 290gr.	\$340

Pescados

Pescado a las brasas con verduras tiernas salteadas 200gr.	\$395
Huachinango al carbón con vinagre de sidra y guindilla (para 2) 1kg.	\$850
Pulpo a las brasas, salteado de verduritas, papa al tenedor y aceite de pimentón 150gr.	\$360
Cazuela mediterránea, róbalo, mejillón y camarón al azafrán 240gr.	\$350
Pesca del día, 200gr.	\$400
Salmon Noruego a las Brasas con cous-cous de verduras 200gr.	\$350
Besugo a la Donostiarra 500gr.	\$425

Carnes

Lechón al horno con piña y puré de papa cremoso 460gr.	\$510
Costilla lacada, salsa de miel y mostaza antigua, millojas de papa 400gr.	\$360
Cachete meloso, puré de zanahoria, verduras y polvo de aceitunas 230gr.	\$325
Costillas de cordero a la brasa, espinacas a la crema, majada de hierbas 300gr.	\$450
Pollito Lechal con guindilla, pimiento de gernica, cebolla tatemada y puré de papa 320gr.	\$350
Solomillo Prime, espárragos salteados y reducción de oporto 200gr.	\$510
Rib eye a las brasas con verduras glaseadas 400gr.	\$545
800gr. (para 2)	\$995

Todos nuestros gramajes son peso en crudo.

Todos nuestros platillos son preparados con ingredientes frescos y de primera calidad, el consumo de estos es responsabilidad del cliente. Todos los precios son en moneda nacional e incluyen IVA. En caso de requerir mayor información de lo anterior, solicítarla a la Gerencia.

Sugerencias

Ensalada de jitomate orgánico, Con aceite extra virgen y sal maldon 350gr.	\$200
Risotto de Manchego, Con hongos y jamón ibérico 180gr.	\$310
Tartar de atún azul, Aderezado con salsa fuego, pepino y rabanito de las Chinampas 180gr.	\$320
Tostada de atún aleta azul, Con aguacate y brotes de cilantro 90gr.	\$190
Tabla de Embutidos Ibéricos	\$580