

LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA

ENTRADA

MOLLEJAS CRUJIENTES 300 g

Servidas con guacamole y salsa verde cremosa.

COLIFLOR FRITA

Con aderezo cítrico de la casa y polvo de chiles secos.

TUÉTANOS CON ESCAMOLES (4 pzas)

Servidos con tortillas de betabel, escamoles guisados con mantequilla, epazote y vino blanco; acompañados con salsa de chile morita y limón.

TUÉTANOS A LA LEÑA (4 pzas)

Asados lentamente y servidos con salsa majestuosa y tortillas ribeteadas.

GUACAMOLE MAMUCAS

Cuadros de aguacate con cebolla morada, cilantro fresco, limón y aceite de olivo.

EMPANADA DE CARNE 50 g

Frita, rellena de estofado tradicional.

EMPANADA ASIAGA

Queso Asiago y jamón serrano acompañada de salsa chimichurri.

CARPACCIO DE FILETE TRUFADO 150 g

Servido con láminas de trufa, Grana Padano, alcaparra, limón, aderezo de trufa y arúgula fresca.

CARPACCIO DE ALCACHOFA

Corazones de alcachofa condimentados con limón y aceite de olivo. Servido con aceitunas, alcaparras picadas y aderezo cremoso de alcachofa.

CARPACCIO DE BETABEL AMARILLO

Servido con salsa de soya-limón, maizetas y aderezo de alcachofa.

QUESO FUNDIDO CON

CHICHARRÓN DE LONGANIZA 200 g

PANELA ASADO 200 g

Artesanal. Servido con tortillas de maíz.

VOLCANES DE FILETE 150 g (2 pzas)

Sobre tostadas de maíz a las brasas. Servido con guacamole, costra de queso Oaxaca y salsa de aguacate.

RASURADO DE RIBEYE 200 g

De láminas de RibEye sobre salsa rasurada y chiles toreados.

CHICHARRÓN DE RIBEYE 300 g

Crujiente. Servido con guacamole y tortillas de maíz.

CON TUÉTANO AL PIQUÍN

ESQUITES PREPARADOS

Tiernos granos de elote sazonados con mantequilla, ajo, crema y queso parmesano.

DEL MAR

TOSTADA WONTON DE CAMARON 200 g (2 pzas)

Camarón 21-25 empanizado bañado en salsa de cacahuete, montado sobre wonton frito con salsa sriracha, coronado con cebollín y mix de ajonjolí.

CHICHARRÓN DE JAIBA 300 g

Capeado y sazonado con receta de la casa. Acompañado de aderezo tártara.

ATÚN CON MANGO 200 g

Atún aleta amarilla, cubos de mango de temporada, salsa ponzu y polvo de chile morita. Tostadas y aderezo de alcachofa.

SASHIMI DE HAMACHI JAPONES 200 g

Laminas de hamachi, montado sobre chicharrón de chile serrano, sal de gusano y brotes de chícharo bañado en salsa de soya.

OSTIONES A LA LEÑA (12 pzas)

Ahumados y asados con mantequilla, ajo, vino blanco y limón.

FUEGO & BRASA (12 pzas)

En salsa picante de chiles secos y limón.

TOSTADAS DE CALLO DE HACHA 200 g (2pzas)

Servido sobre alioli, arúgula, cremoso de aguacate, piquín y limón.

TOSTADA DE ATÚN ESPECIAL 100 g

Servida con aguacate, aderezo de alcachofa, pepino fresco, salsa de soya compuesta, brotes de temporada y maizetas.

RUEDA DE SALMÓN AL HUMO 150 g

Salmón Canadiense ahumado en frío servido con arúgula fresca con aderezo de trufa, limón, aderezo ali oli y salsa rasurada.

AGUACHILE DE CALLO NEGRO 250 g

Servido sobre salsa de ceniza de habanero y limón, acompañado de aguacate, pepino, cebolla morada y cilantro fresco.

AGUACHILE DE TOTOABA 200 g

Servida con aguacate, cebolla morada curtida y aderezo de alcachofa.

CROCANTE DE PULPO 250 g

Frito y macerado en salsa cremosa de chiles secos. Servido con guacamole y tortillas de maíz.

TACOS

DE JAIBA TEMPURA 100 g (1 pieza)

En tortilla de maíz azul, servido sobre fideo seco, frijol negro, queso cotija y aguacate.

COSTILLA DEL TÍO GUILLO 200 g (4 pzas)

FILETE CON TUÉTANO 200 g (4 pzas)

LECHÓN 320 g (4 pzas)

Confitado lentamente y servidos con salsa de tomatillo tatemada.

DEL PATRÓN 250 g (4 pzas)

Gaoneras de RibEye.

GAONERAS ESPECIALES 200 g (4 pzas)

Con fideo seco y chorizo.

TOTOABA AL PASTOR 200 g (4 pzas)

Con costra de queso Oaxaca, piña asada, salsa de aguacate y alioli.

ESCAMOLES (4 pzas)

En tortilla de maíz azul, guisados con mantequilla, epazote, ajo, limón y un toque de alioli.

AZULES 200 g (4 pzas)

Camarón U10 de altamar servido sobre maíz azul en costra de queso Oaxaca, con alioli, cremoso de aguacate y aderezo limón.

PULPO ZARANDEADO 250 g (4 pzas)

Servidos sobre tortilla de aguachile, frijoles refritos con elote crujiente y brotes de temporada.

GRIEGOS 250 g (4 pzas)

En tortilla de harina, costra de queso Oaxaca, trompo de cerdo, jocoque con ajo y limón.

SOFT SHELL CRAB 100 g (1 pza)

En tortilla de harina doradita con aguacate y aderezo tártara. Acompañado de salsa piquín limón

RIBEYE A LA LEÑA 200 g (4 pzas)

Con costra de queso Oaxaca.

ENSALADAS

ENSALADA CÍTRICA

Mix de lechugas del huerto orgánico con aguacate y queso parmesano, aderezo de limón y salsa rasurada.

ENSALADA TORRADA

Con aguacate, aceitunas, tomate, queso manchego rallado y aderezo de la casa.

SOPAS

JUGO DE CARNE

SOPA DE FIDEO

SOPA DEL PATRÓN 50 g

Típica sopa de fideo con trozos de RibEye, aguacate y panela.

PESCADOS Y MARISCOS

BRANZINO MENIER 250 g

Del mar mediterráneo, servido con vegetales orgánicos, alcaparra, salsa de limón, perejil y ajo.

SALMÓN CANADIENSE GLASEADO 250 g

Servido con zanahorias orgánicas baby y salsa agrídulce con miel de agave.

🌿 PULPO MEDITERRÁNEO 350 g

A las brasas con rub de sal de gusano, sobre jocoque fresco acompañado de papa paja frita, sofrito de tomate cherry y arugula.

🌿 FILETE MAHI MAHI ZARANDEADO 250 g

Servido sobre ensalada fresca, aguacate, tomate cherry y vegetales baby rostizados.

COLAS DE LANGOSTA 500 g (2 pzas)

Marinadas con aceite de hierbas y asadas a la leña, acompañadas de mantequilla clarificada y salsa sriracha-limón.

SALMÓN CANADIENSE A LAS BRASAS 250 g

Servido sobre vegetales mixtos, ensalada cítrica y alcaparra limón.

SALMÓN CANADIENSE AL LIMÓN EN TABLA DE CEDRO 250 g

Con salsa de alcaparra limón.

🌿 PULPO EN SALSA MACHA DE CACAHUATE 250 g

Servido con chips, cacahuete tostado y mayonesa de piquín.

ATÚN A LA PARRILLA 250 g

En costra de ajonjolí mixto y servido sobre espárragos asados y cremoso de zanahoria, miel de agave y chile piquín.

CAMARONES A LAS BRASAS 250 g

Asados con salsa especial, servidos con aderezo alioli y vegetales salteados.

TOTOABA ZARANDEADA 250 g

Asada a la leña, servida sobre risotto de espárragos y cacahuates tostados, cremoso de aguacate con piquín.

CARNE

Todos nuestros cortes son de calidad Black Angus



FILETE EN SALSA DE CHILES SECOS 300 g

🌿 FILETE DE RES EN SALSA DE TRUFA BLANCA 300 g

Servido con espárragos a las brasas.

CABRERIAS 900 g (2 pzas)

Servidas con papa horno

FILETE DE RES IMPORTADO 300 g
600 g

RIBEYE ROLL 300 g
900 g

TAPA DE RIBEYE 300 g
900 g

KANSAS PRIME 400 g

Servido con papas a la francesa, Grana Padano y salsa pimienta.

PORTER HOUSE PRIME 1.2 kg

BIFE DE CHORIZO PRIME 800 g

RIBEYE CON TÚETANO AL PIQUIN 800 g

TOMAHAWK PRIME 1 kg

COWBOY A LA SAL 1 kg

🌿 COSTILLA DEL TIO GUILLO

CHICA 1.650 kg

GRANDE 3.3 kg

SALSAS

SALSA DE TRUFA BLANCA

SALSA DE CHILES SECOS, JUGO DE CARNE Y ESPECIES

SALSA DE PIMIENTA NEGRA

PLANT-BASED PROTEIN

Proteína de origen 100% Vegetal, adicionado con hierro: elaborada a base de Proteínas de Soya y Gluten.

FILETE VEGANO 125 g

Servido sobre salsa confitada de tomate.

Acompañado de vegetales baby orgánicos.

TACOS DE FILETE VEGANO 125 g (3pzas)

En tortilla de maíz, servidos sobre guacamole natural y salsa verde cítrica.

ENSALADA CON FILETE VEGANO 125 g

Mix de Kale, arúgula y espinaca baby.

Servida con parmesano Grana Padano y vinagreta de limón y cítricos.



POLLO

PECHUGA DE POLLO CON VERDURA AL MEZQUITE 300 g

Servida con verduras asadas a la leña y guacamole.

POLLITO ADOBADO A LA LEÑA 300 g

Servido sobre papas cambray y tortillas ribeteadas.

WAGYU

ARRACHERA WAGYU AMERICANO 400 g



AMERICAN LUXURY WAGYU RIBEYE 500 g



HAMBURGUESA WAGYU 300 g



Doble carne de RibEye en pan brioche artesanal, doble queso cheddar americano y pepinillos. Servida con papas a la francesa.

PASTAS

🌿 PASTA TRUFADA

Fusilli Jumbo en salsa cremosa de queso parmesano reggiano, láminas de trufa negra, piñones tostados, portobello asado y aceituna kalamata.

PASTA BRAVA MAMMA ROSA

Con polvo de chiles secos y albahaca.

LASAGNA DE LA CASA 150 g

PENNE A LOS 3 QUESOS

Con almendra tostada.

FETTUCCHINE ALFREDO

Extra pollo 150 g

Extra camarón jumbo 150 g

GUARNICIONES

PAPAS A LA FRANCESA ESPECIALES

Con salsa de pimienta negra y Grana Padano.

STEAK BROCCOLI

A las brasas con aderezo de la casa y Grana Padano.

EJOTES BRASEADOS

Con nueces de la india, ajonjolí tostado y aderezo asiático.

PAPAS HORNEADAS AL ROMERO

Con aceite de olivo y mayonesa piquín.

TABLA DE VERDURAS

Variedad de verduras asadas a la leña con un toque de aceite de olivo, acompañadas de aderezo de alcachofa.

ESPARRAGOS A LAS BRASAS

Servidos con aceite de olivo y sal de grano.

BETABEL ASADO

Servido con aceite de olivo y aderezo de alcachofa.

ESPINACAS A LA CREMA

Servido con queso parmesano y ajo.

PAPA HORNO

Con crema ácida y tocino.

PURÉ DE PAPA TRUFADO

Con aceite de olivo y queso parmesano.

PAPAS A LA FRANCESA TRUFADAS