

Exclusive



Tomahawk Bourbon

900g

\$ 1750 MXN



Un espectáculo gastronómico para los amantes de la carne. Este majestuoso **corte Tomahawk** es marinado con **whisky bourbon añejado**, aportando notas ahumadas y dulces. Sellado a la perfección sobre brasas de leña y terminado en horno para alcanzar una textura tierna y jugosa. Servido con una **papa rústica** horneada con crema de hierbas y una guarnición de **vegetales salteados en mantequilla de avellanas**.



Langosta a la Parrilla

600g

\$ 1450 MXN



Para los paladares más exigentes, nuestra **langosta fresca** es sellada a la parrilla para potenciar su sabor natural y finalizada con un delicado baño de **mantequilla inficionada con ajo rostizado y limón amarillo**. Acompañada de una fina selección de **espárragos al vapor con sal de mar** y **vegetales asados con un toque de aceite de trufa**.



Mar & Tierra Especial

langosta de 200g, filete mignon 200g

\$ 950 MXN



Una combinación sublime de los sabores del océano y la tierra. Langosta caribeña fresca, marinada en mantequilla de ajo y finas hierbas, perfectamente sellada para conservar su jugosidad. Acompañada de un filete de res de primera calidad, bañado en una exquisita salsa de ciruela al vino tinto, que aporta un equilibrio entre dulzura y profundidad. Servido con un sedoso puré de camote especiado y una selección de vegetales asados al romero.



Camarón tigre salteado al sartén a la mantequilla en mantequilla dorada, ajo confitado, vino blanco y perejil fresco.

Camarón Tigre

400g

\$ 700 MXN



Exclusive



CARNAL
FASHION CUISINE

Langosta Asada al Horno

con Crema de Maíz Tostado y Verduras Baby
Langosta asada suavemente en mantequilla aromatizada al tomillo, acompañada de una crema sedosa de maíz tostado, granos salteados, vegetales baby glaseados y de fondo de mariscos.

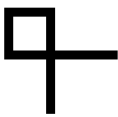
\$ 1450 MXN



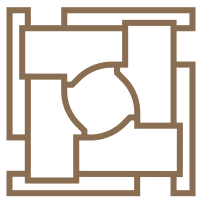
10% DE DESCUENTO EN VINOS SELECCIONADOS

AL ADQUIRIR UN PLATILLO PREMIUM

SOCIOS 20% DE DESCUENTO EN CARTA DE VINOS



M E N Ú



B I E N V E N I D A

PAN A LA BRASA

Pan a la brasa: yogurt griego, parmesano y batido de berenjenas.



E N T R A N T E S

EXTRACTO DE MAÍZ NEGRO

Con camarones confitados, deliciosa crema de maiz y huitlacoche.



BABY MIX

Crujiente de parmesano, vinagreta de flor de jamaica, limon, queso de cabra y almendra caramelizada.



TIRADITO DE ATÚN

Atún aleta amarilla, ponzu, cilantro y ají amarillo.



PALETA DE SALMÓN AHUMADO

Salmon ahumado con queso de cabra, chutney de mango, limón, eneldo, arándanos y miel sobre galleta salada



TARTAR DE RES

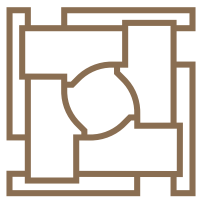
Tartar de res con emulsión de mostaza antigua y sus tostadas de nopal.



CARNAL

F A S H I O N C U I S I N E





P L A T O S F U E R T E S

STRUDEL DE SETAS

Strudel de setas & portobellos, oporto, queso cendre y aire de lima.



PESCA DEL DÍA

Zarandeada, piel de limón confitado y aceite de oliva.



PULPO CON MOJO

Pulpo al mojo de ajo y chile guajillo a la parrilla



FILETE DE RES AL ARMAGNAC

Con foie y salsa de ciruelas acompañado de parmentier de camote y verduras baby



TACOS DE PORK BELLY

Delicados trozos de pork belly servidos en tortillas de maíz, acompañados de cebolla morada y un toque de salsa verde de aguacate cruda, cilantro fresco y unas gotas de limón.



TACOS DE PATO CUAC-CUAC

Tacos de carnitas de pato con cebolla y pimiento verde acompañados de salsa de chile verde.



AHUMADO DE RISOTTO AL MERLOT CON LOMO DE CORDERO Y SALSA DE FRUTAS CONFITADAS

Risotto al vino Merlot suavemente ahumado, acompañado de lomo de cordero en su punto justo, bañado en salsa de frutas confitadas y vegetales baby de temporada.



NEW YORK CON HUESO DE TUÉTANO ASADO

Corte New York a la brasa, acompañado de tuétano servido en su hueso, maíz tierno en texturas y un raspado de macha artesanal.



P O S T R E S

SOPA DE YOGUR Y FRUTOS ROJOS

Con tierra de chocolate.

CRÈME BRULÉ

Creme brulé de maracuyá tostada en mesa



DECONSTRUCCIÓN DE TARTA DE ZANAHORIA

en esfera de chocolate, macarrones y toffee de caramelo.



A L É R G E N O S

LÁCTEOS

NUECES

GLUTEN

APIO

SÉSAMO

SULFITO

HUEVO

CRUSTÁCEOS

ALTRAMUCES

MOLUSCOS

PESCADO

SOJA

CACAHUETES

MOSTAZA

