

Postres

Pastel de Campechana de Pistache 398
Capas de hojaldre, caramelo de la casa, nieve de pistache.

Pastel de Tres Leches y Cajeta 287
Bizcocho de vainilla en tres leches.

Cheesecake de Frutos Rojos 359
Base de galleta de vainilla.

Chorreado de Chocolate 349
Pastel de chocolate, crema batida con chocolate blanco, ganache de chocolate semi amargo.

Mostachón Monkey Banana 369
Con nieve de cajeta

Bola de Helado de Vainilla 89

Ejotes Almendrados Bañados en salsa agri dulce. 180 g 250

Ravioles de Betabel Queso de cabra, suprema de naranja, pistache, arúgula, vinagreta balsámica dulce. 195 g (5 pzas) 179

Ensalada de Arúgula y Kale Manzana verde, espárragos al grill, almendras tostadas, pasas blancas, vinagreta de limón eureka. 200 g 261

Esquites Asados Con mayonesa elotera de chile japonés y salsa sriracha, edamames salteados, tuétano asado. 160 g 282

Boneless de Coliflor Salsa miso. 120 g 148

Tostada de Atún Akami sobre mayonesa trufada, chicharrón de serrano, salsa ponzu. 60 g 249

Tostada de Porkbelly y Pulpo Frijoles regios, xnipec, cremoso de aguacate, y verdolaga, tostada de maíz azul. 110 g (1pza) 199

Carpaccio de Langosta Tobiko negro, chicharrón de serrano, salsa de mantequilla ponzu y melaza de granada. 80 g 548

Sashimi de Hamachi Salsa yuzu piquín, crujientes de la tierra. 75 g 378

Tuna Rice Cakes Tartar de atún aleta azul, soya miel, mayo trufada, Kizami negui coronado con trufa fresca. 2 pzas 230

Dumplings de Short Rib Salsa de elote con ají amarillo y jus de tamarindo. 4 pzas 368

Tiradito de Papada De cerdo, vinagreta de piquín limón. 120 g 298

Costillas de Barbecue Confitadas y fritas, salsa Gochujang y rocotto rojo, limón, cacahuete tostado, cilantro fresco. 300 g (4 pzas) 364

Gyozas de Chicharrón Prensado, en salsa verde, cremoso de jalapeño, en salsa negra oriental. 60 g (5 pzas) 258

Piedra Volcánica Láminas de filete de res, marinadas en salsa oriental con mayo chiltepín. 125 g 348

Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica. Nuestra cocina utiliza el método de asado al Josper. El gramaje de cada platillo es en crudo. Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles. Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.

Barra Japonesa

- Maki Crispy Spicy Tuna** Atún aleta azul por dentro y hoja shiso. Coronado con crocante de wonton, paprika y tzume. 298
- Maki Dinamita** Kanikama, mayo dinamita, negi y aguacate por dentro. Mamenori de ajonjolí por fuera, acompañado de soya mantequilla. 110 g 229
- Maki Hamachi Toro** Toro, aguacate y pepino por dentro. Hamachi, tobiko negro, salsa miso picante por fuera. 165 g 358
- Maki Totoaba Crunchy** Shishito Pepper tempura, pepino, negi por dentro y totoaba, nikiri, tanuki por fuera. 288
- Maki Animal** Camarón empanizado, pepino, aguacate por dentro. Totoaba spicy, tempura bits, soya dulce por fuera. 165 g 298
- Maki Tuna Bruselas** Shishito tempura, aguacate por dentro. Akami aleta azul, wafu parmesano, col de bruselas frita, salsa de anguila por fuera. 175 g 329
- Maki Monkey** Camarón empanizado, aguacate, pepino por dentro. Salmón, mango, salsa sweet spicy, ajonjolí negro por fuera. 165 g 289
- Maki Spicy Tuna** Tartar de atún picante, aguacate, tanuki por dentro. Akami aleta azul, wafu spicy, serrano por fuera. 165 g 313

Maki Roca Camarón empanizado, espárrago, pepino por dentro. Mamenori, ajonjolí, camarón tempura, aguacate por fuera. 175 g 259

Nigiris

Totoaba	(15g) 69	Chutoro	(15g) 79
Akami	(15g) 69	King Crab	(15g) 189
Wagyu	(15g) 179	Toro Trufa	(15g) 129
Unagi	(15g) 69	Hamachi	(15g) 99
Salmón Ora King	(15g) 98	Salmón Dinamita	(15g) 89
Toppings:		Salmón Canadá	(15g) 69
Trufa Negra 1 g	89		
Foie Gras 1 g	89		

Fuertes

- Rib Eye Salvaje** Con salsa de ajo chiltepín, acompañado de coles de bruselas fritas, cebolla asada, salteadas con jalapeño y en salsas negras. 450 g 998
- Totoaba a las Brasas** Parrillada al Josper, con esquites y shishito peppers, cebollas cambray, salteadas con mantequilla, salsa chemita, arúgula. 200 g 698
- Tomahawk** High Choice, acompañado de papas cambray en salsa sambal, chiltepín, limón, acelgas salteadas con salsa ponzu limón. 259 x cada 100 gramos
- Arrachera en la Parrilla** Cebolla asada con salsa sambal, shishito peppers, veladora de tuétano con mantequilla. Acompañado de coles de bruselas fritas en salsas negras. 250 g 598
- Short Rib Choice** Horneado por 12 horas, acompañado de salsa piquín cruda, tortillas de harina y ensalada fresca. 450 g 598
- Pulpo Zarandeado** Papas confitadas, alioli habanero. 200 g 449
- Cheeseburger de Wagyu A4+** Carne japonesa, papas a la francesa. 180 g 390

Tacos

- Rib Eye** Costra de queso, aguacate, salsa chiltepín, en maíz. 100 g (2 pzas) 299
- Arrachera con Tuétano** Con cebolla y salsa negra oriental, serrano toreado y cebolla asada, en maíz. 250 g (3 pzas) 520
- Taco de Pulpo y Chile Güero** Frito, chile relleno de queso chihuahua, frijoles regios, en maíz. 70 g (1 pza) 119
- Tacos de Hongos** Mixtos salteados con toque de serrano y cebolla, costra de queso, chutama oriental, en maíz azul. 70 g (2 pzas) 137

Trompo Atrevido	Orden de Tacos: Cebolla, cilantro, piña, en maíz. 250 g (5 pzas) 259
	Taco Árabe: Queso, jocoque seco, en harina. 60 g (1 pz) 159
	Taco Animal: Con papada de cerdo, costra de queso, aguacate, cilantro, en harina. 110 g (1 pz) 139