

Postres

Cheesecake de Frutos Rojos 378
Base de galleta de vainilla.

Cheesecake de Nueces 198
A base de dulce de leche acompañado de un topping de macadamia y pistache.

Lotus con Chocolate 290
Pay helado sobre suave galleta lotus.

Key Lemon Pie 239
Cremoso de limón y ralladura de limón amarillo.

Campechana de Pistache 398
Crujientes capas de hojaldre con caramelo de la casa y nieve de pistache.

ANIMAL

Al centro

uff!

Ejotes Almendrados
Bañados en salsa agridulce. 180 g 258

Boneless de Coliflor
Salsa miso. 120 g 158

Ravioles de Betabel
Queso de cabra, suprema de naranja, pistache, arúgula, vinagreta balsámica dulce. 195 g (5 pza) 247

Ensalada de Arúgula y Kale
Manzana verde, espárragos al grill, almendras tostadas, pasas blancas, vinagreta de limón eureka. 200 g 248

Aguacate Asado con Arúgula
Vinagreta de mostaza. 180 g 239

Edamames Sichuan
Salsa sichuan de soya, hondashi y shichimi togarashi. 120 g 109

Tostadas Pangueras
Callos de robalo, camarón, pulpo, aguacate y pepino. Salsa de chiltepín con limón. 150 g (3 pzas) 379

Sopa de Letras
Caldo de pollo con verduras. 240 ml 139

Chicharrón de Rib Eye
Guacamole, cebolla cambray, cilantro y limón piquín 300 g 698

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

Tuna Rice Cakes
Tartar de atún aleta azul, soya miel, mayo trufada, Kizami negui coronado con trufa fresca. 40 g (4 pzas) 249

Dumplings de Short Rib

Salsa de elote con ají amarillo y jus de tamarindo. 4 pzas 336

Fave

Tostada de Porkbelly y Pulpo

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

‡ Pruébalo con una copa de vino blanco La Caprichosa Verdejo

Gyozas de Chicharrón

uff!

Prensado, en salsa verde, cremoso de jalapeño, en salsa negra oriental. 60 g (5 pzas) 278

‡ Pruébalo con una copa de Catena Malbec

Sashimi de Hamachi

Salsa yuzu piquín, crujientes de la tierra. 75 g 389

Sashimi 3 Variedades

Ora King Salmón, Akami aleta azul, totoaba de cultivo con ponzu especial. 60 g c/u 439

Ceviche de Salmón

Fresco marinado en una salsa cítrica con miso. 298

Aguachile de Camarón

Acompañado con chiltepín, pepino, cebolla y cilantro. 239

Tostada de Atún de la Baja

Wafu chipotle, salsa de anguila, salsa macha dulce, mango y aguacate. 2 pz/ 120 g 198

Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica. Nuestra cocina utiliza el método de asado al Jospier. 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.

Nigiris			
Akami	15g 69	Chutoro	15g 79
Totoaba	15g 69	Hamachi	15g 99
Salmón		Salmón	
Ora King	15g 99	Dinamita	15g 89
Toro	15g 129	King Crab	15g 179
Toppings:			
Trufa Negra 1 g 95 Foie Gras 1 g 95 Wasabi 1 g 159			

Makis

Spicy Tuna 80 g 299

PD: Tartar de atún picante, aguacate y tanuki.

PF: Akami aleta azul, spicy wafu, serrano, aceite de trufa.

Fave Tuna Bruselas 45 g 329

PD: Shishito tempura y aguacate.

PF: Akami aleta azul, wafu parmesano, col de bruselas frita, salsa de anguila.

Pruébalo con una copa de vino blanco La Caprichosa Verdejo

Alaska 45 g 269

PD: Spicy salmón, papa paja, queso crema y aceite de trufa blanca.

PF: Papel de soya, topping de papa rallada frita y tobiko.

King Salmon 80 g 388

PD: Aguacate, ora king salmón, pepino.

PF: Ajonjolí, ora king salmón.

Crispy Spicy Tuna 45 g 298

PD: Spicy tuna, hoja shiso y pepino por dentro.

PF: Coronado con crocante de wonton paprika y ztume.

Dinamita 50 g 229

PD: Kanikama con mayo dinamita, aguacate y cebollin.

PF: Mamenori de ajonjolí y mantequilla con soya.

King Crab 45 g 390

PD: Cangrejo, wafu dinamita, aguacate, tanuki.

PF: Ajonjolí, negi, mantequilla y pistache.

Wow! Animal 62 g 299

PD: Agemono de camarón, pepino, aguacate.

PF: Totoaba spicy, tempura bits y soya dulce.

Pruébalo con una copa de vino blanco Kung Fu Girl Riesling

Roca 50 g 228

PD: Agemono de camarón, espárrago, pepino.

PF: Mamenori de ajonjolí, camarón tempura y aguacate.

Hamachi Toro 65 g 358

PD: Toro, aguacate y pepino.

PF: Hamachi, tobiko negro, salsa miso picante.

Fuentes

MU87 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 | 800 g 1,890

Pruébalo con una copa de Submission

Totoaba a las Brasas Bañada en salsa mostaza cítrica, puré de papa con ajo y cebolla asada. 200 g 598

Short Rib Horneado por 12 horas, acompañado de salsa piquín cruda, tortillas de harina y ensalada fresca. 450 g 598

Filete en Costra de Sal Cocinado al Jospier con costra de sal. 500 g 1,590

Pruébalo con una copa de Lleiroso Crianza

Fave

Pulpo Zarandeado Papas confitadas, alioli habanero. 200 g 399

Cheeseburger de Wagyu Smashed Burguer con carne japonesa 180 g, otcino y queso, acompañada de papas a la francesa trufa parmesano. 340

Wow! R Tomahawk High Choice, acompañado de papas cambray en salsa sambal, chiltepín, limón, acelgas salteadas con salsa ponzu limón. cada 100 g 236

Pruébalo con una copa de 3V Casa Madero

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) 589

Taco Richi Rib Eye, costra de queso, chicharrón y aguacate en tortilla de harina. Receta original de Cuerno (1 pzas) 139

Trompo Atrevido

Orden de Tacos Cebolla, cilantro, piña, en maíz. 250 g (5 pzas) 259

Pruébalo con una copa de 3V Casa Madero

Taco Árabe Queso, jocoque seco, en harina. 60 g (1 pz) 159

Fave Taco Animal Con papada de cerdo, costra de queso, aguacate, cilantro, en harina. 110 g (1 pz) 139

Pruébalo con una copa de Catena Malbec