



CUERNO®

Menú diseñado para compartir al centro.



ENTRADAS

-  **Coliflor Trufa Habanero** 600 gr 359
Asada al carbón, emulsión de trufa habanero, pistache.
- Aguachile de Rib Eye** 200 gr 598
Corazón de rib eye prime, salsa aguachile serrano, aguacate, cebolla morada.
- Crudo de Hamachi** 80 gr 398
Hamachi del Pacífico, salsa rasurada, aceite de trufa blanca.
- Ceviche Regio de Totoaba** 120 gr 549
Totoaba fresca, leche de tigre con serrano, miel de agave, chicharrón, tostadas a la brasa.
- Tostada de Betabel** 1 pz 99
Asado, aderezo de chile de árbol, aguacate de Michoacán, queso de cabra, pistache.
- Ceviche de Atún Aleta Azul** 150 gr 648
Con cubos de mango y salsa con aroma a trufa.
- Tostada de Aguachile Ensenada** 1 pz . . . 198
Camarón y pulpo cocido con aguacate y salsa negra marisquera.
- Guacamole** 200 gr 159
Aguacate fresco de Michoacán, salsa macha.
- Frijoles con Veneno** 200 g 198
Frijoles refritos, "Asado de Boda".

- Queso Panela Asado** 250 gr 258
De la localidad de Agua Fria, Nuevo León, mermelada de jalapeños casera.
- Ostiones Cuerno** 3 pzs 218 6 pzs 389
Ostiones, tempura negra, mayo roja ahumada, chile serrano, perlas de mar.
- Chicharrón de Pulpo** 200 gr 528
Pulpo maya, mezcla de cítricos, puré de ajo rostizado.
- Chicharrón de Rib Eye** 280 gr 658
Guacamole, frijoles puercos.
- Tuétanos Asados con Escamoles** 2 pzs . . 698
"El caviar mexicano", salsa macha.
- Queso Fundido** 200 gr 288
Mezcla de quesos regionales, salsa de chorizo hecha en casa.
- Brócoli a la Brasa** 250 gr 248
Emulsión de perejil con cebollín, macha de la casa, Grana Padano.
- Chicharrón Cuerno** 200 g 298
Pork belly crujiente con salsa macha.

TACOS

-  **Taco Richi** 1 pz 169
Rib eye high choice, chicharrón en salsa verde, costra de queso, aguacate.
*El taco más chingón de México. Insignia de New York Times *Top 12 New York Times*
-  **Tacos Callejeros** 4 pzs 329
Rib eye high choice, arrachera y filete, cilantro fresco, cebolla, salsa verde taquera.
-  **Taco de Pulpo con Tuétano** 1 pz 169
Zarandeado a las brasas y tuétano asado al piquín limón.
-  **Tacos de Milanesa** 2 pzs 259
Filete de res empanizado, papas fritas, cremoso de piquín en tortilla ribeteada.
-  **Tacos de Alambre** 2 pzs 268
Rib eye prime, pimientos, cebolla, costra de queso.
-  **Tacos de Filete con Tuétano** 4 pzs 659
Filete high choice en tortilla hecha a mano.
-  **Tacos de Cantina** 3 pzs 379
Gaonera de ribeye, papa y cebolla confitada, salsa de chile cambray con limón.
-  **Taco Taquero** 3 pzs 598
Arrachera, tuétano, cebolla asada, salsa piquín limón.
Preparados en mesa.

Todas nuestras tortillas son hechas a mano en el momento.

ESPECIALIDADES

- Salmón con Esquites** 200 gr 448
Al grill con salsa de chiles secos y esquites.
- Pescado Zarandeado** 220 gr 649
Lubina zarandeada, marinada con chiles secos y ajo, asada a las brasas. Acompañado con ensalada.
- Chamorro al Horno** 700 gr 530
Adobo regio, arroz, frijoles. Sujeto a disponibilidad.
- Hamburguesa Cuerno** 180 gr 429
Rib eye high choice, pan brioche, aguacate, tocino, papas a la francesa.
- Pulpo Zarandeado** 220 gr 598
Pulpo maya, aderezo de chipotle, papa torbellino y alioli.

CARNE ASADA

-  **Rib Eye a la Sal** 450 gr 998
1 kg 2,190
Sal de Colima, ajo rostizado.
-  **Tomahawk** cada 100 gr 236
- Short Rib** 900 gr 1,209
Horneado por 18 horas, glaseado de tamarindo.
Sujeto a disponibilidad.
- Arrachera Norteña** 250 gr 748
Mantequilla de chiltepin, chips de ajo.

Seleccionamos cada corte con cuidado y lo añejamos por 30 días para desarrollar máxima suavidad. Los sazonomos con flor de sal de Colima y nuestra receta familiar de especias nortenas que realiza el sabor natural de la carne.

-  **Rib Eye con Tuétano** 450 gr 1,148
1 kg 2,459
- Láminas de Wagyu** 100 gr 1,290
Wagyu japonés grado A5, pasta kosho wasabi, ponzu cítrica sobre piedra caliente en mesa.
- Corazón de Filete** 250 gr 849
500 gr 1,690
En salsa de tuétano y papas fritas. +100

ENSALADAS Y SOPAS

- Ensalada César Tijuana** 289
Lechuga romana, Grana Padano, crotones de chicharrón de cerdo, aderezo César hecho en casa.
- Ensalada de Arúgula** 269
Arúgula, espinaca, con macadamia, naranja fresca y aderezo de miel.
-  **Sopa de Tortilla** 240 ml 169
Caldo de tomate, tiritas de tortilla, aguacate.
- Jugo de Carne** 300 ml 169
Nuestro filete high choice hecho jugo.

SIDES

- Papas Trufa Parmesano** 300 gr 245
Aceite de trufa blanca, queso Grana Padano.
- Puré de Papa** 200 gr 159
Con Grana Padano y un toque de trufa.
- Verduras al Grill** 500 gr 299
Aderezo de la casa.
- Espárragos al Grill** 180 gr 168
Con un toque de flor de sal.
- Esquites** 200 gr 170
Elote asado al carbón, mayonesa "elotera" con toque de limón y chile japonés, queso cotija de Michoacán, epazote.
- Tuétanos Asados** 2 pzs 298
Al carbón con chile piquín.

