

ENTRADAS

- ✦ **Coliflor Trufa Habanero** 600 gr 289
Asada al carbón, emulsión de trufa habanero.
‡ Pruébalo con una copa de vino blanco La Caprichosa Verdejo
- ✦ **Aguachile de Rib Eye** 200 gr 498
Corazón de Rib Eye Prime, salsa aguachile serrano, aguacate, cebolla morada, pepino.
- ✦ **Crudo de Hamachi** 80 gr 389
Salsa rasurada y aceite de trufa blanca.
‡ Pruébalo con una copa de vino blanco Kung Fu Riesling
- Tostada de Betabel** 1 pz 99
Asado, aderezo de chile de árbol, aguacate de Michoacán, queso de cabra, pistache.
- Ostiones a las Brasas** 6 pzs 369
En salsas negras y queso Grana Padano.
- Frijoles con Veneno** 200 gr 189
Frijoles refritos, "Asado de Boda"
- Guacamole** 200 gr 159
Machacado al momento con salsa macha.
- Chicharrón Cuerno** 200 gr 279
Porkbelly crujiente con salsa macha.
- ✦ **Chicharrón de Pulpo** 200 gr 498
En mezcla de cítricos y puré de ajo rostizado.
‡ Pruébalo con una copa de Whispering Angel rosé
- Chicharrón de Rib Eye** 280 gr 628
Cubos de rib eye prime, guacamole, frijoles puercos.
- Tuétanos Asados con Escamoles** 2 pzs 698
El caviar mexicano guisado con salsa macha.
- Queso Panela Asado** 250 gr 252
De la localidad de Agua Fria en Nuevo León, mermelada de jalapeños hecha en casa.
- Queso Fundido** 200 gr 262
Mezcla de quesos regionales con salsa de chorizo hecha en casa.

TACOS

- ✦ **Taco Richi** 1 pz 159
Rib eye high choice, chicharrón, costra de queso, aguacate.
*Insignia de New York Times *Top 12 New York Times 2025*
‡ Pruébalo con una copa de Catena Malbec
- Tacos Callejeros** 4 pzs 298
Rib eye high choice, arrachera y filete bañados en salsa verde taquera.
- Taco de Pulpo con Tuétano** 1 pz 169
Zarandeado a las brasas y tuétano asado al piquín limón.
- Tacos Filete con Tuétano** 4 pzs 598
Filete high choice, en tortilla de maíz hecha a mano.
- Tacos de Milanesa** 2 pzs 239
Filete de res empanizado, papas fritas, cremoso de piquín en tortilla ribeteada
- Tacos de Cantina** 3 pzs 379
Gaonera de ribeye, papa y cebolla confitada, salsa de chile cambray con limón.
- ✦ **Taco Taquero** 3 pzs 558
Arrachera, tuétano, cebolla asada, salsa piquín limón.
Preparados en mesa.
‡ Pruébalo con una copa de vino blanco Kung Fu Riesling

Todas nuestras tortillas son hechas a mano en el momento.

CARNE ASADA

- ✦ **Rib Eye a la Sal** 450 gr 965
1 kg 1,998
‡ Pruébalo con una copa de Lleiros Crianza
- Barbacoa de Short Rib** 800 gr 1,890
High choice, 12 horas en horno de brasa, marinado de la casa. Tortillas y salsa de chile morita.
Sujeto a disponibilidad.
- Corazón de Filete** 250 gr 739
500 gr 1,450
En salsa de tuétano y papas fritas. +100
- ✦ **Rib Eye con Tuétano** 450 gr 1,120
1 kg 2,390
‡ Pruébalo con una copa de Submission
- Vacío de Res** 300 gr 598
- ✦ **Tomahawk** cada 100 gr 219
- Porterhouse** 1.2 kg 2,400
Sellado con pasta de chile ancho y ajo negro.
Acompañado con chile güero y cebollas asadas.
- ✦ **Arrachera Norteña** 250 gr 698
Mantequilla de chiltepin, chips de ajo.
‡ Pruébalo con una copa de 3V Casa Madero
- Láminas de Wagyu** 100 gr 1,290
Wagyu japonés grado A5, pasta kosho wasabi, ponzu cítrica sobre piedra caliente en mesa.

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 norteñas que realza el sabor natural de la carne.

ESPECIALIDADES

- Salmón con Esquites** 200 gr 418
Al grill con salsa de chiles secos y esquites.
- ✦ **Pescado Zarandeado** 250 gr 649
Lubina zarandeada, marinada con chiles secos y ajo, asada a las brasas. Acompañado con ensalada. Sujeto a disponibilidad.
‡ Pruébalo con una copa de vino blanco La Caprichosa Verdejo
- Chamorro al Horno** 700 gr 530
Horneado por 12 horas a la brasa, adobo de chiles secos.
Producción limitada a 8 por día.
- Hamburguesa Cuerno** 180 gr 384
Rib eye high choice, pan brioche, aguacate, tocino, acompañada de papas fritas.
- ✦ **Pulpo Zarandeado** 220 gr 498
Zarandeado en aderezo de chipotle, papa torbellino y alioli.
‡ Pruébalo con una copa de vino blanco La Caprichosa Verdejo

ENSALADAS Y SOPAS

- Ensalada César de Tijuana** 279
Lechuga romana, Grana Padano, crotones de chicharrón de cerdo, aderezo César hecho en casa.
- Ensalada Iceberg** 238
Con aderezo trufado, Grana Padano, aceite de trufa y almendras tostadas.
- ✦ **Sopa de Tortilla** 240 ml 179
Caldo de tomate, tiritas de tortilla, aguacate.
- Jugo de Carne** 219
Nuestro filete high choice hecho jugo.

SIDES

- Papas Trufa Parmesano** 300 gr 229
Aceite de trufa blanca, queso Grana Padano.
- Puré de Papa** 200 gr 149
Con Grana Padano y un toque de trufa.
- Verduras al Grill** 500 gr 299
Zanahoria y betabel orgánicos, aderezo de la casa.
- Espárragos al Grill** 180 gr 239
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.