

## ENTRADAS

<b>Coliflor Trufa Habanero</b> 600 gr . . . . . 289 Asada al carbón, emulsión de trufa habanero, pistache.	<b>Queso Panela Asado</b> 250 gr . . . . . 252 De la localidad de Agua Fria, Nuevo León, mermelada de jalapeños casera.
<b>Ostiones Cuerno</b> 3 pzs . . . . . 198 Ostiones, tempura negra, mayo roja ahumada, chile serrano, perlas de mar.	<b>Aguachile de Rib Eye</b> 200 gr . . . . . 498 Corazón de rib eye prime, salsa aguachile serrano, aguacate, cebolla morada.
<b>Crudo de Hamachi</b> 80 gr . . . . . 389 Salsa rasurada y aceite de trufa blanca.	<b>Chicharrón de Rib Eye</b> 280 gr . . . . . 628 Cubos de rib eye prime, guacamole, frijoles puercos.
<b>Frijoles con Veneno</b> 200 g . . . . . 189 Frijoles refritos, "Asado de Boda".	<b>Tuétanos Asados con Escamoles</b> 2 pzs . . . . . 598 El caviar mexicano guisado con salsa macha.
<b>Ceviche Regio de Totoaba</b> 100 gr . . . . . 498 Leche de tigre con serrano, chicharrón, toque de miel de agave, con tostadas a la brasa.	<b>Queso Fundido</b> 200 gr . . . . . 262 Mezcla de quesos regionales con salsa de chorizo.
<b>Chicharrón de Pulpo</b> 200 gr . . . . . 478 Pulpo maya, mezcla de cítricos, puré de ajo rostizado.	<b>Brócoli a la Brasa</b> 250 gr . . . . . 249 Emulsión de perejil con cebollín, macha de la casa, Grana Padano.
<b>Tostada de Betabel</b> 1 pz . . . . . 99 Asado, aderezo de chile de árbol, aguacate de Michoacán, queso de cabra, pistache.	<b>Guacamole</b> 200 gr . . . . . 159 Machacado al momento con salsa macha.

## CARNE ASADA

<b>USDA PRIME Rib Eye a la Sal</b> 450 gr . . . . . 965 1 kg . . . . . 1,998	<b>USDA PRIME Rib Eye con Tuétano</b> 450 g . . . . . 1,120 1 kg . . . . . 2,390
<b>USDA PRIME Tomahawk</b> cada 100 gr . . . . . 219	<b>Arrachera Norteña</b> 250 gr . . . . . 698 Mantequilla de chiltepín, chips de ajo.
<b>Corazón de Filete</b> 250 gr . . . . . 739 500 gr . . . . . 1,360 En salsa de tuétano y papas fritas . . . . . +100	<b>Láminas de Wagyu</b> 100 gr . . . . . 1,100 Wagyu japonés grado A5, pasta kosho wasabi, ponzu cítrica sobre piedra caliente en mesa.
<b>Barbacoa de Short Rib</b> 600 gr . . . . . 1,890 High choice, 12 horas en horno de brasa, marinado de la casa. Tortillas y salsa de chile morita. Sujeto a disponibilidad.	<b>Porterhouse</b> cada 100 gr . . . . . 200 Sellado con pasta de chile ancho y ajo negro. Acompañado con chile güero y cebollas asadas.

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 realiza el sabor natural de la carne.

## TACOS

<b>H Taco Richi</b> 1 pz . . . . . 159 Rib eye high choice, chicharrón, costra de queso, aguacate. <i>Insignia de New York Times *Top 12 New York Times 2025</i>
<b>M Tacos Callejeros</b> 4 pzs . . . . . 298 Rib eye high choice, arrachera y filete bañados en salsa verde taquera.
<b>M Tacos de Milanesa</b> 2 pzs . . . . . 239 Filete de res empanizado, papas fritas, cremoso de piquín en tortilla ribeteada
<b>M Taco de Pulpo con Tuétano</b> 1 pz . . . . . 169 Con un zarandeado a las brasas y tuétano asado al piquín limón.
<b>M Tacos de Fideo</b> 3 pzs . . . . . 208 Guisado con chicharrón de cachete crujiente, jocoque, queso cotija.
<b>M Tacos de Filete con Tuétano</b> 4 pzs . . . . . 598 Filete high choice en tortilla hecha a mano.
<b>M Tacos de Cantina</b> 3 pzs . . . . . 379 Gaonera de ribeye, papa y cebolla confitada, salsa de chile cambrey con limón.
<b>M Taco Taquero</b> 3 pzs . . . . . 558 Arrachera, tuétano, cebolla asada, salsa piquín limón. Preparados en mesa

Todas nuestras tortillas son hechas a mano en el momento.

## ESPECIALIDADES

<b>Salmón con Esquites</b> 200 gr . . . . . 418 Al grill con salsa de chiles secos y esquites.
<b>Pescado Zarandeado</b> 250 gr . . . . . 649 Lubina zarandeada, marinada con chiles secos y ajo, asada a las brasas. Acompañado con ensalada.
<b>Chamorro al Horno</b> 700 gr . . . . . 530 Horneado por 12 horas a la brasa, adobo de chiles secos. Sujeto a disponibilidad.
<b>Hamburguesa Cuerno</b> 180 gr . . . . . 384 Rib eye high choice, pan brioche, aguacate, tocino, acompañada de papas a fritas.
<b>Pulpo Zarandeado</b> 220 gr . . . . . 498 Zarandeado en aderezo de chipotle, papa torbellino y alioli.

## ENSALADAS Y SOPAS

<b>Ensalada César de Tijuana</b> . . . . . 279 Lechuga romana, Grana Padano, crotones de chicharrón de cerdo, aderezo César hecho en casa.
<b>Sopa de Tortilla</b> 240 ml . . . . . 179 Caldo de tomate, tiritas de tortilla, aguacate.

## SIDES

<b>Esquites</b> 200 gr . . . . . 170 Elote asado al carbón, mayonesa "elotera" con toque de limón y chile japonés, queso cotija de Michoacán, epazote.
<b>Papas Trufa Parmesano</b> 300 gr . . . . . 229 Aceite de trufa blanca, queso Grana Padano.
<b>Puré de Papa</b> 200 gr . . . . . 149 Con Grana Padano y un toque de trufa.
<b>Verduras al Grill</b> 500 gr . . . . . 299 Aderezo de la casa.
<b>Espárragos al Grill</b> 180 gr . . . . . 159 Con un toque de flor de sal.
<b>Tuétanos Asados</b> 2 pzs . . . . . 298 Al carbón con chile piquín.