



CRAFT

OPEN FIRE KITCHEN

Open Fire Kitchen no es solo una técnica culinaria, es una filosofía que celebra la conexión entre el fuego, los ingredientes y la experiencia gastronómica. Aquí, los ingredientes frescos son los protagonistas, cocinados lentamente sobre las brasas para resaltar sabores incomparables en alimentos, mariscos, carnes y verduras.

SET DE MESA

BRIOCHE RÚSTICO • Relleno de queso Oaxaca y chile guajillo

ENTRANTES



BURRATA AHUMADA

Tomates heirloom • balsámico • aceite de albahaca

ENSALADA DE LA CASA

Variedad de lechugas • hinojo • tomates cherry
vinagreta de balsámico • toronja

EMPANADAS DE CARNE PICANTE

Limón tatemado

ENSALADA CÉSAR

Croutones de pan rústico

PROVOLETA DE QUESO

A la brasa • fondo de calabaza • pan rústico

HUMMUS DE BABAGANOUSH AHUMADO

Pan rústico

BERENJENA AHUMADA

Emulsión de miso blanco • nueces caramelizadas

PULPO A LA BRASA

Aceite de salsa macha • limón tatemado

COLIFLOR A LA BRASA

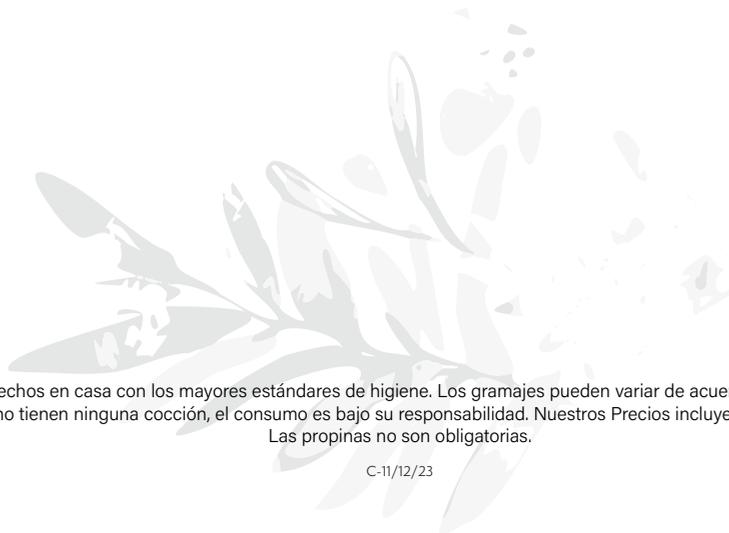
Vinagreta de pimientos del Padrón • tahini

HAMACHI CRUDO

Apio • eneldo • aceite de oliva • limón

CAMARÓN U2

A la brasa • mantequilla de hierbas • chile



Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

NUESTRAS CARNES



USDA PRIME

Traída fresca de Nebraska, cada pieza es porcionada y escogida en casa por nuestro chef, asegurando un mayor estándar de calidad en cada corte.

NEW YORK 400 g

FILETE 280 g

RIBEYE 400 g

ARRACHERA 350 g

HAMBURGUESA DE RES

Queso cheddar añejado con nuestra salsa secreta Spicy

KOBE, PREFECTURA DE HYOGO

100% Tajima Beef · exótica · muy cotizada
sabor refinado y textura delicada

FILETE 200 g

FLAMING

PORTERHOUSE 900 g
Para Compartir

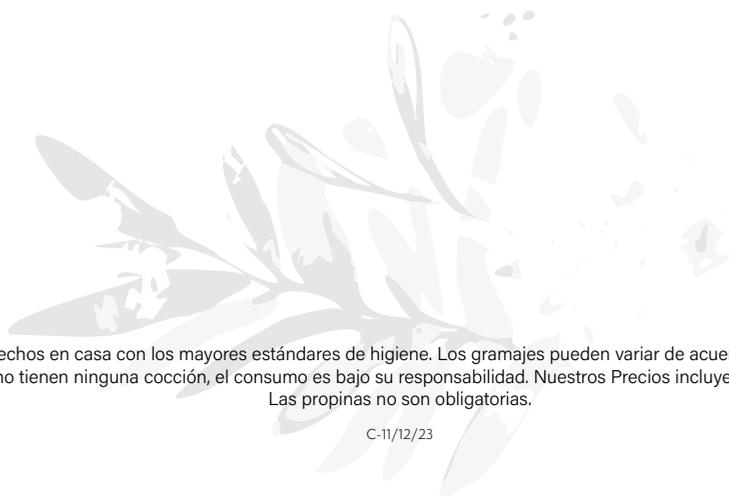
DEL MAR

Descubre la frescura de nuestros pescados, capturados diariamente por productores de la región, preparados con maestría para ofrecerte una experiencia gastronómica incomparable.



PESCADO DEL DIA

Cocinado a la raqueta con aceite de oliva extra virgen · limón exprimido al momento
sal maldon y alcaparras fritas



Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

GUARNICIONES



PIMIENTOS RELLENOS ASADOS

A la brasa con tomates rostizados · queso ricota
salsa de pimientos del Padrón

CAMOTE AL JOSPER

Gratinado con mantequilla de miso · miel · parmesano

ESPÁRRAGOS AL JOSPER

Con beurre noisette cítrica · crumble de pistachios

PORO A LA BRASA

Con emulsión de hierbas del huerto · miso · limón

PURE DE YUCA

Gratinado con queso grana padano

ALCACHOFAS A LA BRASA

Con emulsión cítrica · aceite de albahaca
y almendras fileteadas

NUESTRAS PAPAS CASERAS

Rostizadas hasta crujientes con hierbas
de la Patagonia

ALGO DULCE



BAKED ALASKA

Helado de chocolate y vainilla

DURAZNOS AL JOSPER

Helado de caramelo salado y cacahuates

STRUDEL DE MANZANA

Crumble rústico y helado de vainilla
de Madagascar

PASTEL DE CHOCOLATE Y CEREZA

Cacao 80% y coulis de cereza

HELADOS

Vainilla · chocolate · café Ferrero Rocher

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción.
Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.
Las propinas no son obligatorias.

FARM TO GLASS MIXOLOGY



En la tierra donde se entrelazan el sol y el mar, la naturaleza desborda su abundancia. Nuestra mixología se erige como un homenaje a esta tierra, una celebración ferviente de la diversidad y generosidad que nos obsequia.

Cada ingrediente, desde frutos frescos hasta hierbas silvestres, es seleccionado con atención, creando una experiencia sensorial que nos conecta íntimamente con la naturaleza.

UMBRAL

Sotol · Mandarín Napoleón · mango · sharbat de cúrcuma y habanero · sal de cúrcuma

CÁBALA

Vodka · Aperol · jarabe de rosas frambuesa · menta

EDÉN

Puerto Indias melón · tequila Patrón Silver cordial de hoja santa y jengibre · pepino macerado

AURA

Ginmenta de durazno · St. Germain · Prosecco durazno deshidratado

ARTEMISA

Mezcal · licor artesanal de vino tinto · Chambord jarabe de flores · zarzamora · flores secas

LIMBO

Mezcal · tequila · Ancho Reyes · piña · tamarindo

ARCANO

Mezcal Señorío · Grand Marnier · Ancho Reyes huitlacoche · jarabe de cilantro

ALQUIMIA

Mezcal · Grand Marnier · jerez · sweet and sour cítricos de temporada · chile morita · maracuyá · polvo de oro

OASIS

Jack Daniel's · Tío Pepe · manzana verde cordial de jengibre y menta

BRUJA

Grey Goose · licor de coco · espresso · oleo saccharum de naranja · agua de coco

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.