



DINNER MENU

DINNER • *CENA* _____ 2

DESSERTS • *POSTRES* _____ 8



TO START WITH PARA COMENZAR

COCONUT CEVICHE • CEVICHE DE COCO

Pumpkin seed crunch, coconut, tiger's milk, onion, radish, celery, ginger, and lemon
Crujiente de semilla de calabaza, coco, leche de tigre, cebolla, rábano, apio, jengibre y limón

BONE MARROW AND OCTOPUS • TUÉTANO Y PULPO

Marrow and octopus tentacles cooked at low temperature, wild mushrooms, and chimichurri.
Served with blue corn tortillas
*Tuétano y tentáculos de pulpo cocidos a baja temperatura, hongos silvestres y chimichurri.
Servido con tortillas de maíz azul*

SMOKED STEAK TARTAR • STEAK TARTARE AHUMADO

Smoked beef fillet, Dijon mustard, capers, olive oil, cured egg yolk, onion, tabasco sauce, black pepper, Worcestershire sauce, parmesan and truffle scented rustic potatoes
Filete de res ahumado, mostaza Dijon, alcaparras, aceite de oliva, yema de huevo curada, cebolla, salsa tabasco, pimienta negra, salsa inglesa, papas rústicas con perfume de trufa y parmesano

BACON MINI SANDWICH • MINI SÁNDWICH DE PANCETA

Cured pork belly, tamarind glazed onion, crispy zucchini, wine sauce and citrus aioli on mini artisan bread
Panceta de cerdo curada, cebolla glaseada con tamarindo, calabacín crujiente, salsa de vino y alioli de cítricos en mini pan artesanal

CLASIC PETIT MARMITES SOPAS Y CREMAS

CORN CHOWDER • CHOWDER DE MAÍZ

Homemade bacon, corn, potato, onion, celery, peppers, and heavy cream
Tocino casero, maíz, papa, cebolla, apio, pimientos y crema de leche

CHICKEN SOUP • CONSOMÉ DE POLLO

Served with artisan bread
Servido con pan artesanal



These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

FRESHNESS IS OUR... LA FRESCURA ES NUESTRA...

BEETROOT WITH GOAT CHEESE FOAM 🥛

BETABEL A LA ESPUMA DE QUESO DE CABRA

(You can make it vegan • Puedes transformarlo en vegano)

Candied beetroot, orange drops, goat cheese foam and mint
Betabel confitado, gotas de naranja, espuma de queso de cabra y menta

BAKED CAULIFLOWER • COLIFLOR HORNEADA 🥬🌿🥜

Baked cauliflower with spices, pistachio pesto, baby sprouts, and pomegranate caviar
Coliflor horneada con especias, pesto de pistachos, brotes tiernos y caviar de granada

BLUE CRAB AND SHRIMP SALAD • ENSALADA DE JAIBA Y CAMARÓN 🦀🍤

Blue crab pulp, shrimp, ground horeseradish dressing, celery, and cilantro, covered with plantain chips

Pulpa de jaiba, camarones, aderezo de raíz fuerte, apio y cilantro, cubierto con chips de plátano

TORO SALAD • ENSALADA TORO 🥩

(You can make it vegan • Puedes transformarlo en vegano)

Melon sprouts, watercress, arugula, figs, smoked duck slices, red fruits jam and balsamic vinaigrette

Brotes de melón, berro, arúgula, higos, láminas de pato ahumadas, mermelada de frutos rojos y vinagreta de balsámico

MUSSELS WITH HERBS • MEJILLONES A LAS HIERBAS 🦪🌿🥛

Sautéed mussels in olive oil, garlic, sage, thyme, rosemary, and basil

Served with buttered toasted brioche bread

*Mejillones salteados en aceite de oliva, ajo, salvia, tomillo, romero y albahaca
Servido con pan brioche tostado con mantequilla*



DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO



EGG
HUEVO



PORK
PUERCO



SHELLFISH
MARISCOS



TREE NUTS
NUECES



PEANUTS
CACAHUATE



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



VEGAN
VEGANO



SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE
PICANTE



SPICY
PICANTE



VERY SPICY
MUY PICANTE



SUGAR FREE
SIN AZÚCAR

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

OUR BUTCHER SHOP

BEEF RIBS • COSTILLA DE RES 🍴 🥛

Slow cooked, marinated with herbs, served with tamarind demi-glace
Cocción lenta, marinada con hierbas, servida con demi-glace de tamarindo

RIBEYE 🍴

Smoked or natural, with Maldon salt
Ahumada o natural, con sal Maldon

PICAÑA 🍴

Smoked or natural, with Maldon salt
Ahumada o natural, con sal Maldon

NEW YORK 🍴

Smoked or natural, with Maldon salt
Ahumada o natural, con sal Maldon

CHICKEN BREAST • PECHUGA DE POLLO 🍴

Marinated with sour orange, spices and finished on the grill
Marinada con naranja agria, especias y terminada al grill

PORK RIBS • COSTILLA DE CERDO 🍴 🥛

Slow cooked in a banana leaf wrap, marinated with guajillo chili, garlic, onion, cumin, and avocado leaf
Cocción lenta envuelta en hoja de plátano, marinada con chile guajillo, ajo, cebolla, comino y hoja de aguacate

SKIRT STEAK • ARRACHERA 🍴

Marinated with chimichurri and served with baked potato
Marinada con chimichurri y servida con papa al horno

SALMON • SALMÓN 🍴

Grilled salmon marinated with fine herb oil, pink salt, accompanied with spinach and artichoke cream
Salmón a las brasas marinado con aceite de finas hierbas, sal rosa, acompañado con crema de espinaca y alcachofa

BRISKET BURGER • HAMBURGUESA DE BRISKET 🍴 🥛

7oz Beef, cheddar cheese, bacon, 150g slow-cooked brisket with BBQ sauce, crispy onions on potato bun
7oz de carne, queso cheddar, tocino, 150g de brisket cocinado a baja temperatura con salsa BBQ, cebollas crujientes en pan de papa



These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

NO MEAT LOVERS

MAC & CHEESE WITH SHRIMP • MACARRONES CON QUESO Y CAMARÓN

Macaroni with cheddar cheese, pecorino cheese, smoked provolone cheese, milk cream, and shrimp
Macarrones con queso cheddar, queso pecorino, queso provolone ahumado, crema de leche y camarón

DUCK RISOTTO • RISOTTO DE PATO

Duck confit, arborio rice, sage, orange juice, parmesan cheese, and butter
Pato confitado, arroz arborio, salvia, jugo de naranja, queso parmesano y mantequilla

BAKED COD • BACALAO HORNEADO

Cod loin baked with oil and spices, served with kalamata olives, vegetables, and garlic potato
Lomo de bacalao horneado con aceite y especias, servido con aceitunas kalamatas, vegetales y papa al ajo

BAKED EGGPLANT • BERENJENA HORNEADA

Stuffed with potato, onion, broccoli, cauliflower, and Indian spices
Rellena con papas, cebolla, brócoli, coliflor y especias de la India




DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO


EGG
HUEVO


PORK
PUERCO


SHELLFISH
MARISCOS


TREE NUTS
NUECES


PEANUTS
CACAHUATE


GLUTEN FREE
SIN GLUTEN


VEGAN
VÉGANO


SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE
PICANTE


SPICY
PICANTE


VERY SPICY
MUY PICANTE


SUGAR FREE
SIN AZÚCAR

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

SIDE TO SIDE GUARNICIONES

BAKED POTATO • PAPA AL HORNO

Baked with butter gratin cheese, topped with cream, bacon, and chives
Horneadas con mantequilla gratinada con queso, cubiertas con crema, tocino y cebollín

RUSTIC TRUFFLED POTATOES • PAPAS RÚSTICAS TRUFADAS

Rustic potato wedges, mixed with parmesan, parsley, and truffle oil
Trozos rústicos de papa, mezclados con parmesano, perejil y aceite de trufa

MASHED POTATOES • PURÉ DE PAPA

Rustic mashed potatoes, with garlic and butter
Puré rústico de papas, con ajo y mantequilla

CORN PAN • CACEROLA DE MAÍZ

Yellow corn grains, cream cheese, milk cream, epazote and Tajín powder
Granos de maíz amarillo, queso crema, crema de leche, epazote y polvo de Tajín

SPINACH AND ARTICHOKE CREAM • CREMA DE ESPINACA Y ALCACHOFA

Spinach, cream cheese, garlic, onion, and artichoke
Espinaca, queso crema, ajo, cebolla y alcachofa

MAC & CHEESE • MACARRONES CON QUESO

Cheddar, pecorino, and smoked provolone mac & cheese topped with garlic crisp
Macarrones con queso cheddar, queso pecorino, queso provolone ahumado cubiertos con crujiente de ajo

PILAF RICE • ARROZ PILAF

Rice, butter, and bay leaf
Arroz, mantequilla y laurel

STEAMED VEGETABLES • VEGETALES AL VAPOR

Broccoli, cauliflower, asparagus, and carrot
Brócoli, coliflor, espárragos y zanahoria



These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

SWEET ENDINGS! ¡DULCE FINAL!

WALNUT PIE • PAY DE NUECES 🥜🥚

Walnut, chocolate, and almond cream
Cremoso de nuez, chocolate y almendra

CHEESECAKE • PAY DE QUESO 🥚🥛

With vanilla cream and red fruit sauce
Con crema de vainilla y salsa de frutos rojos

GRAND GATEAU 🥜🥚🥛

Soft chocolate cake served with strawberries, walnuts, ice cream popsicle and hazelnut chocolate

Pastel de chocolate suave servido con fresas, nueces, paleta de helado y chocolate de avellana

PUMPKIN PIE • PAY DE CALABAZA 🍷🌿

Gluten free sponge cake, pumpkin cream, dehydrated fruits
Bizcocho gluten free, crema de calabaza, frutos deshidratados

GOAT MILK Caramel FONDANT • FONDANT DE CAJETA 🥚🥛

Moist goat milk caramel cake and goat milk caramel sauce with tequila
Bizcocho húmedo de cajeta y salsa de cajeta con tequila



DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO



EGG
HUEVO



PORK
PUERCO



SHELLFISH
MARISCOS



TREE NUTS
NUECES



PEANUTS
CACAHUATE



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



VEGAN
VEGANO



SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE
PICANTE



SPICY
PICANTE



VERY SPICY
MUY PICANTE



SUGAR FREE
SIN AZÚCAR

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.