

Menú de Cenas

Horarios

Martes a Sábado
6:00 pm - 11:00 pm

Para elaborar nuestros platillos utilizamos productos frescos, cuyos niveles de cocción alcanzan las temperaturas que nos marcan las normas sanitarias. En caso de elegir o solicitar algún alimento en su estado natural o con menor cocción, su consumo queda bajo responsabilidad del comensal.

Nuestros platillos son porciones individuales, no servimos medias porciones. Todos nuestros platillos incluyen impuestos.



Entradas

Hummus del Zahara



\$180

Hummus de garbanzo con tahini de ajonjolí, servido con pan pita

Fondue de Hongos



\$200

Mezcla de hongos en cazuela de quesos gratinados al vino blanco y pan de masa madre para acompañar.

Tostadas de Dorado



\$220

3 tostaditas de ceviche de pescado dorado curtido en limón con vegetales a la mexicana en aceite de oliva.

Aguachile negro de camarones



\$220

Camarones curados en sal de mar y limón, marinados en salsa negra con un toque de habanero tatemado (picor ligero).

Tiradito de atún para compartir



\$320

atún y camarones curados en salsa de mezcal, con pepino, mango, cilantro y chipotle. Se sirve con mayonesa de mezcal.

Ensaladas

Ensalada de queso Brie



\$250

Queso Brie empanizado, sobre un mix de hojas con manzana verde, arándanos, higos, nuez garapiñada y tocino frito, con aderezo de frutos rojos.

Ensalada Marroquí

\$250

Mezcla de lechuga con couscous, aceitunas negras, higo cristalizado, almendras tostadas, queso mozzarella y cebollas en vino tinto.



Fondue de hongos



ensalada de queso Brie



tostadas de dorado



tiradito de atún

Fuertes

Recomendaciones del Chef

Marea Roja



\$350

Cola de langosta a la mantequilla (180g aprox) sobre pasta fetuccine en bisque tropical de camarones y crema de coco.

Filet mignon



\$350

Filete de res (200g) sobre un espejo de pure de papa y bañado en reducción de vino tinto

Lasagna bolognesa



\$300

Lasagna con salsa de tomate tradicional y pulpa de res, sobre una bechamel de tomate rostizado. Se gratina con queso grana padano.

Pasta del Mar



\$290

Fetuccini bañado en salsa de ostiones y ajo caramelizado, con camarones y queso parmesano.

Pasta al pesto



\$280

Fetuccini al pesto. Opción con camarones ó pechuga de pollo.

Salmón al horno



\$340

Salmón relleno de queso, camarones, tocino y espinacas, bañado en crema de limón amarillo, acompañado de vegetales horneados.

Tacos capitán



\$320

Tacos rellenos de pulpo y camarón, envueltos en tempura de chicharrón de cerdo, con queso manchego. Se sirven con cebolla curtida, salsa de frambuesa y salsa sriracha.



Nuestros platillos contienen ingredientes alérgenos

Tacos de Rib eye



\$290

3 Tacos de rib eye con costra de quesillo. Guarniciones de guacamole, pico de gallo de piña y chiles toreados.

Tacos de Picaña



\$300

3 Tacos de picaña con queso gratinado, manzana verde y aguacate. Se acompaña con papas fritas y guarniciones de pico de gallo de piña, chiles toreados y aderezo de pimientos.

Hamburguesas

Hamburguesa Crispy Queen



\$220

Crujiente pollo en salsa oriental, servido con papas al orégano y un toque de mayonesa de Chintextle.

Hamburguesa Duquesa



\$240

Hamburguesa de res barnizada en aderezo de miel mostaza, con champiñones, aceite de trufa, queso manchego y mermelada de tocino. Guarnición de papas a la francesa.

Hamburguesa Madame Boloña



\$290

Molida de Sirloin, acompañada de champiñones salteados en aceite de trufa y tomates deshidratados, queso gouda, cebollas caramelizadas y al tempura. El pan brioche se adereza con mayonesa de queso azul. Guarnición de papas a la francesa.



Recomendaciones de la Cava

Vino tinto Beauchaine/ Cabernet Sauvignon/ Langurdoc-
Roussillon Francia. **\$600**

Vino tinto Ederra/ Tempranillo 2016 / Rioja Alta España. **\$775**

Vino espumoso Cava Pata Negra/ Macabeo, Xarel-lo y Parellada/
Peñedés Cataluña España. **\$325**

Vino Tinto

Concha y Toro Red Blend **\$680**

Ensamble / 2018 / Valle central / Chile / Botella 750 ml.

Copa 130 ml **\$180**

Concha y Toro Diablo **\$680**

Ensamble / 2018 / Valle Maule / Chile / Botella 750 ml.

Beauchine **\$600**

Merlot / 2021 / Francia / Botella 750 ml.

Vino Blanco

Cinzano Asti **\$580**

Reserva / Uva Moscato / Norte de Italia / Botella 750 ml.

Monte Xanic **\$800**

Chenin Colombard / 2019 / Valle de Guadalupe / México / Botella 750 ml.

Casillero del diablo **\$470**

Chardonnay / 2025 / Valle Central / Chile / Botella 750 ml.

Copa 130 ml **\$180**

Freixenet **\$750**

Pinot Grigio / 2021 / Valle Central / México / Botella 750 ml.

Postrería

Churritos Madrileños

\$180

Masa choux frita, cubierta en azúcar y canela, con salsa de caramelo y crema de mandarina.

Delirio Desnudo

\$180

Doble bizcocho húmedo de chocolate, cremoso de queso mascarpone con licor de amaretto & Controy, acompañado de frutos rojos.

Affogato

\$180

Bola de helado de vainilla, bañado en espresso caliente, servido con una paleta de chocolate y frutos rojos.

Tarta de Mango

producto de temporada

\$180

Base de masa sablé con crema chiboust coronada con trocitos de mango y ganache de chocolate blanco con vaina de vainilla.

Tarta de frutos rojos

\$180

Base de masa sablé con crema chiboust coronada con frutos rojos y ganache de chocolate blanco con vaina de vainilla.

Cocada

\$180

Mousse de coco, sobre una base de masa sablé de cocoa, rellena con crema chiboust y bizcocho de chocolate.

Mousse de 3 Chocolates

\$180

Mousse de tres chocolates con nibs de cacao y frutos rojos.

Clementina

\$180

Entremet de cremoso de mandarina bañado en cubierta cítrica, sobre una base de tierra de galleta.

Locura de Limón

\$180

Entremet de cremoso de limón amarillo, con curd de limón, bañado en cubierta cítrica, sobre una base de tierra de galleta.



Bebidas

Refresco de sabor 355 ml	\$35
Coca cola regular 355 ml	\$35
Coca cola light 355 ml	\$35
Perrier mineralizada 330 ml	\$45
Agua mineralizada 355 ml	\$35
Limonada	\$85
Naranja	\$90

Café de especialidad

Café Americano 350 ml	\$65
Café de especialidad de diversas zonas de Oaxaca.	
Flat white 160 ml	\$80
Espresso doble con microespuma de leche.	
Capuccino 280 ml	\$80
Lechero 350 ml	\$80
Espresso	\$60
Doble ó Sencillo.	
Espresso tonic	\$80
carga de café y agua tónica	
Latte 350 ml	\$80
Chai latte 280 ml	\$100
Matcha latte 280 ml	\$120
Latte con vaina de vainilla 280 ml	\$120
Horchata caliente	\$90

Algunas bebidas pueden prepararse en frío.

\$10 Leche de Avena, Almendras ó Coco.

Frappés

Limonada de coco

\$120

Deliciosa combinación de leche de coco y jugo de limón.

Capuccino frappé

\$100

Se acompaña con crema batida.

Caramel frappé

\$100

Se acompaña con crema batida.

Horchata frappé

\$100

Se acompaña con nuez.

\$10 Leche de Avena, Almendra ó Coco.

Smoothies

Frutos rojos

\$180

Zarzamora, frambuesa, blueberries, fresa.

Guanabana

\$120

Mamey

\$120

Solo por temporada.

Los smoothies contienen yogurt griego entero en su preparación.

Tés

Verde con Jazmín

\$65

frutos rojos

\$65

Manzanilla

\$60

Jengibre, limón y miel Oaxaqueña.

\$80

Poleo

\$60

Hierbabuena

\$60

Tizanas liofilizadas

La liofilización es un método que permite conservar los atributos nutrimentales y organolépticos de frutas y hierbas.

Mango y Poleo

\$90

Mango, poleo y polvo de mango.

Frutos Rojos y Menta

\$90

Fresa, Frambuesa, Zarzamora y menta.

Tés y tizanas pueden ser fríos.

Chocolates

Chocolate de leche

\$85

Chocolate de agua

\$80

Chocolate de leche con cardamomo

\$85

Moka Oaxaqueño

\$85

\$10 Leche de Avena, Almendra ó Coco.

Contiene ingredientes alérgenos.

Café de especialidad

Brew Bar

Sifón Japonés

\$85

Taza de 250 ml

Método que combina la inmersión y goteo del agua (extracción a vacío) que permite extraer los mejores atributos organolépticos del café.

V60

\$85

Taza de 250 ml

Método de extracción por goteo o drip, para obtener un café con mayor cuerpo, acidez y dulzura.