

HOT. APPETIZER

COLD. APPETIZER

MENÜ LUNCH/CENAS

GUACAMOLE - 195
Verduritas frescas, cilantro, cebolla, tomate cherry.

TOSTADAS DE AGUACHILE VERDE - 300
camarón marinado crudo, pepino, cilantro, aguacate, cebolla, salsa macha.

BURRATA CAPRESSE - 350
Tomate cherry, relish de tomate deshidratado, pesto de albahaca, balsámico añejo.

ENSALADA DE KALE - 255
Higos, tomate cherry, quinoa, chícharo japonés, aguacate, garbanzo, vinagretade cítricos.

ENSALADA PEPINO PERSA - 240
Pepino persa, edamames, menta, nuez de la india, piñon, cebolla morada, menta, chile serrano y vinagreta de ajonjolí con vinagre de arroz.

ENSALADA VERDE - 205
Mix de lechugas, espinaca, arúgula, piñón caramelizado y vinagreta de limón.

ENSALADA DE AGUACATE - 235
Mezcla de lechugas, piñones tostados, rábano sandia, vinagreta de limón.

ENSALADA CÉSAR - 205
Aderezo hecho en casa, parmesano, tocino y crotones.

SOPA DE TORTILLA - 200
Chile pasilla, aguacate, queso fresco, tortilla frita, crema, chicharrón y cilantro.

SOPA DE TOMATE ROSTIZADO - 200
Crostitini de queso ramonetti, tomate cherry, albahaca.

SOPA DE HONGOS - 170
Granos de elote, espinaca y chile guajillo.

CONSOMÉ DE POLLO - 170
Pechuga de pollo, arroz, vegetales, papa, acompañado de limones, cilantro y cebolla.

TACOS PORK BELLY AL PASTOR - 310
Con cebolla morada, cilantro, piña, aguacate y salsa verde.

TACOS CAMARÓN - 345
Salteados con costra de queso ali olí de chipotle y aguacate, servidos en tortilla de maíz o harina.

TACOS DE PULPO - \$365
Pulpo en adobo, aguacate, cebolla caramelizada, limón, rábano sandía.

TACOS DE ARRACHERA - 310
Costra de queso, col curtida, aguacate, cebolla caramelizada.

DIP DE ALCACHOFA VALLESANA Y ESPINACA - 235
Gratinado con queso parmesano, queso pecorino, pan campirano.

ALCACHOFAS VALLESANAS - 345
Preparación de su elección: 3 quesos gratinada (manchecho, parmesano y azul) ó salsas negras con limón y palmitos.

EMPANADAS DE SHORT RIB - 235
Acompañadas con chimichurri y lechugas.

ESPECIALES

- PULPO ZARANDEADO - 400
Adobo de 3 chiles, mayonesa, vegetales, arroz con jengibre.

- TRUCHA MEUNIÈRE - 525
Alcaparras, espárragos parrillados con almendras, cebollas confitadas.

- SALMÓN CON ALCACHOFAS ROSTIZADAS - 495
En salsa de alcaparras con mantequilla y vino blanco.

- NEW YORK STERLING SILVER - 745
Acompañado de guacamole, cebollitas asadas, chiles toreados y dos quesadillas.

- RIB EYE STERLING SILVER - 745
Acompañado de guacamole, cebollitas asadas, chiles toreados y dos quesadillas.

- PORTOBELLO CONFITADO - 355
Ragú de lentejas al vino tinto, arúgula, esparragos, chimichurri.

- BBQ RIBS - 365
Costillas bbq con puré de papa, col glaseada y elotes a la mantequilla de menta.

- PASTA ARTESANAL - 355
Fetuccini salteado con vino blanco, hierbas, camarones con jitomate cherry y jitomate deshidratado.

- PEPITO DE ARRACHERA - 310
Mayonesa de chipotle, frijoles con chorizo, quesillo, aguacate. A elegir papa a la francesa o ensalada.

- FRENCH DIP SANDWICH - 355
Short rib braseado, jugo de carne, cebolla caramelizada, aderezo de mostaza y habanero, papas a la francesa o ensalada.

- HAMBURGUESA RODAVENTO - 370
Carne de res Sterling (200g), queso manchego, lechuga, tocino, mayonesa de chipotle, pepinillo, papas a la francesa o ensalada.

- SANDWICH DE POLLO - 330
Pechuga de pollo frita, arúgula, mezcla de col morada con mayonesa de chile morita, pepinillos, papas a la francesa.

- POLLO EN CURRY VERDE - 405
Azzroz con jengibre, cilantro, albahaca, salsa de pescado, leche de coco.

PARA ACOMPAÑAR

CAMOTE A LA LEÑA - 200
Miel de piloncillo, crema ácida y queso roquefort.

VEGETALES PARRILLADOS - 200
Hierbas, aceite de oliva y sal de colima.

PURÉ DE PAPA - 200
Con queso parmesano y pork belly bites.

ELOTE DULCE - 200
Con mantequilla de menta.

PAPAS A LA FRANCESA TRUFADAS - 200
Parmesano y perejil.

RODAVENTO
VALLE DE BRAVO



Si tiene alguna alergia o restricción, es importante que nos lo indique. Con gusto prepararemos algo especial para usted. Please share with our staff any allergy or food restriction, We will be glad to cook something special for you!

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen IVA. Prices in Mexican pesos, Taxes included.

DEL HORNO DE LEÑA FLATBREAD / PIZZA

FLATBREAD DE HIGOS - 345
Queso de cabra, Jamón serrano, arúgula, reducción de balsámico.

FLATBREAD DE AGUACATE - 300
Costra de queso, tocino, tomate cherry, aderezo de cilantro, reducción de vinagre balsámico.

FLATBREAD DE QUESO BURRATA - 405
Tomates locales confitados, albahaca, aceite de oliva y vinagre balsámico añejo.

PIZZA RODAVENTO - 425
Hongos silvestres de temporada, salsa de tomate, manchego, alcachofa, arúgula y aceite de trufa.

PIZZA MARGARITA - 425
Tomate cherry, mozzarella, albahaca.

PIZZA NAPOLITANA - 425
Con masa madre, receta secreta de la casa, mozzarella fresco, albahaca y aceite de oliva.

PIZZA A TU DISEÑO - 425
Elige de 1 a 4 ingredientes.

