

HOT. APPETIZER

COLD. APPETIZER

- MENÚ LUNCH/CENAS -

GUACAMOLE - 210

Verduritas frescas, cilantro, cebolla, tomate cherry.

CARPACCIO DE BETABEL - 248

Jocoque con hierbas, queso gorgonzola, naranja, toronja, balsámico, avellana tostada, menta.

BURRATA CAPRESSE - 375

Tomate cherry, relish de tomate deshidratado, pesto de albahaca, balsámico añejo.

TIRADITO DE ATÚN - 340

120g de atún, salsa macha de arándano con nuez de la india, aguacate, cilantro y trufa.

ENSALADA DE KALE - 275

Higos, tomate cherry, quinoa, chícharo japonés, aguacate, garbanzo, vinagreta de cítricos.

ENSALADA PEPINO PERSA - 260

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

ENSALADA VERDE - 225

Mix de lechugas, espinaca, arúgula, piñón caramelizado y vinagreta de limón.

ENSALADA DE AGUACATE - 255

Mezcla de lechugas, piñones tostados, rábano sandia, vinagreta de limón.

ENSALADA CÉSAR - 220

Aderezo hecho en casa, parmesano, tocino y crotones.

SOPA DE TORTILLA - 210

Chile pasilla, aguacate, queso fresco, tortilla frita, crema, chicharrón y cilantro.

SOPA DE TOMATE ROSTIZADO - 210

Crostini de queso ramonetti, tomate cherry, albahaca.

SOPA DE HONGOS - 180

Granos de elote, espinaca y chile guajillo.

CONSOMÉ DE POLLO - 180

Pechuga de pollo, arroz, vegetales, papa, acompañado de limones, cilantro y cebolla.

TACOS PORK BELLY AL PASTOR - 340

Con cebolla morada, cilantro, piña, aguacate y salsa verde.

TACOS CAMARÓN - 370

Salteados con costra de queso ali oli de chipotle y aguacate, servidos en tortilla de maíz o harina.

TACOS DE PULPO - 390

Pulpo en adobo, aguacate, cebolla caramelizada, limón, rábano sandía.

TACOS DE ARRACHERA - 335

Costra de queso, col curtida, aguacate, cebolla caramelizada.

DIP DE ALCACHOFA VALLESANA Y ESPINACA - 255

Gratinado con queso parmesano, queso pecorino, pan campirano.

ALCACHOFAS VALLESANAS - 345 - Preparación de su elección:

“3 QUESOS” gratinada (manchego, parmesano y azul) ó

“SALSAS NEGRAS” con limón y palmitos.

EMPANADAS DE SHORT RIB - 248

Acompañadas con chimichurri y lechugas.

ESPECIALES

- PULPO ZARANDEADO - 435

Adobo de 3 chiles, mayonesa, vegetales, arroz con jengibre.

- TRUCHA MEUNIÈRE - 550

Alcaparras, espárragos parrillados con almendras, cebollas confitadas.

- SALMÓN CON ALCACHOFAS ROSTIZADAS - 525

En salsa de alcaparras con mantequilla y vino blanco.

- NEW YORK / RIB EYE - 1,170

Servido con tomatitos asados, cebolla caramelizada con hierbas frescas, jus de carne. Incluye la elección de 2 complementos.

- LASAGNA DE VEGETALES - 275

Bechamel de coliflor, boloñesa de hongos, berenjena, papa, zucchini, panko con chimichurri.

- BBQ RIBS - 385

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

- PASTA ARTESANAL - 375

Fetuccini salteado con vino blanco, hierbas, camarones con jitomate cherry y jitomate deshidratado.

- PEPITO DE ARRACHERA - 330

Mayonesa de chipotle, frijoles con chorizo, quesillo, aguacate. A elegir papa a la francesa o ensalada.

- FRENCH DIP SANDWICH - 375

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

- HAMBURGUESA RODAVENTO - 395

Carne de res sterling (200g), queso manchego, lechuga, tocino, mayonesa de chipotle, pepinillo, papas a la francesa o ensalada.

- SANDWICH DE POLLO - 348

Pechuga de pollo frita, arúgula, mezcla de col morada con mayonesa de chile morita, pepinillos, papas a la francesa.

- POLLO EN CURRY VERDE - 435

Arroz con jengibre, cilantro, albahaca, salsa de pescado, leche de coco.

PARA ACOMPAÑAR - 200

CAMOTE A LA LEÑA

Miel de piloncillo, crema ácida y queso roquefort.

VEGETALES PARRILLADOS

Hierbas, aceite de oliva y sal de colima.

PURÉ DE PAPA

Con queso parmesano y pork belly bites.

ELOTE DULCE

Con mantequilla de menta.

PAPAS A LA FRANCESA TRUFADAS

Parmesano y perejil.

ASIAGO MACARONI AND CHEESE

Queso Asiago, queso mozzarella, bites de tocino, panko con hierbas.

ENSALADA VERDE

Mezcla de lechugas, pepino, chícharo japonés, pimientos, aderezo de limón con oliva.

RODAVENTO

VALLE DE BRAVO



DEL HORNO DE LEÑA

FLATBREAD / PIZZA

FLATBREAD DE HIGOS - 370

Queso de cabra, Jamón serrano, arúgula, reducción de balsámico.

FLATBREAD DE AGUACATE - 325

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 - 455

Hongos silvestres de temporada, salsa de tomate, manchego, alcachofa, arúgula y aceite de trufa.

PIZZA NAPOLITANA - 455

Con masa madre, receta secreta de la casa, mozzarella fresca, albahaca y aceite de oliva.

PIZZA A TU DISEÑO - 455

Elige de 1 a 4 ingredientes.



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.