

# - MENÚ LUNCH/CENAS -

## COLD. APPETIZER

GUACAMOLE - 195

Verduritas frescas, cilantro, cebolla, tomate cherry.

CARPACCIO DE BETABEL - 230

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

BURRATA CAPRESSE - 350

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 - 255

Higos, tomate cherry, quinoa, chicharo japonés, aguacate, garbanzo, vinagreta de 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 sandía, 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

Crostini 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 (manchego, parmesano y azul) ó

"SALSAS NEGRAS" con limón y palmitos.

EMPANADAS DE SHORT RIB - 235

Acompañadas con chimichurri y lechugas.

## HOT. APPETIZER

## 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 / RIB EYE - 1,090

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

- LASAGNA DE VEGETALES - 260

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

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, chicharo japonés, pimientos, aderezo de limón con oliva.

RODAVENTO  
VALLE DE BRAVO



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 NAPOLITANA - 425

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

PIZZA A TU DISEÑO - 425

Elige de 1 a 4 ingredientes.



GLUTEN FREE  
VEGETARIANO  
VEGANO

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.