

## Ensaladas

---



**Roasted Earthy Produce Salad**

145  
€



**Ensalada de Frutos de la Tierra a las Brasas**

145  
€



**Ensalada Cesar con Pollo de Leche**

210  
€

## Postres

---



**Thousand Layer Cake**

160  
€



**Queso**

9  
170  
€



**Mil Hojas con Dulce de Leche**

160  
€



**Helados Y Sorbetes**

140  
€

## Aperitivos

---



**Cheese Platter**

280  
€

## Sopas

---



**Sopa de Tortilla**

135  
€



**Sopa del Día con Vegetales de Temporada**

120  
€

## Soups

---



**Traditional Tortilla Soup**

135  
€

## Snacks

---



**Green Chickpea Hummus**

130  
€

## Main Dishes

---



**Grilled Ribeye (350g)**

450  
€



**Beef Tartar au Jus (180g)**

330  
€



**Fettuccine with Octopus and Truffle Oil**

280  
€



**Hamburger 48 (180g)**

330  
€



**Sustainable Catch of the day (200g)**

350  
€

## Tacos

---



**Duck Confit (2pcs)**

160  
€



**Octopus Zarandeado (2pcs)**

160  
€



**Braised Brisket (2pcs)**

160  
€



**Taco de Brisket (2pzs)**

160  
€



**Taco de Carnitas de Pato (2pzs)**

160  
€



**Taco de Pulpo Zarandeado (2pzs)**

160  
€

## Entradas

---



**Messe 48**

380  
€



**Tiradito de Pescado con Coco y Nueces**

190  
€



**Hummus de Garbanzo Fresco**

130  
€



**Burrata en Puré de Zanahoria a las Brasas**

165  
€



**Chile de Agua Relleno de Tartar de Atún**

190  
€

## Starters

---



**Burrata fresca**

165  
€

## Cocktails

---



**Lord Don't Stop**

150  
€



**Gin for Love**

150  
€



**Nixta Crajillo**

150  
€



**Aberrante Mezcal**

150  
€



**Spicy Redemption**

150  
€



**Sweet Afternoon**

150  
€



**Flor de Luna**

150  
€



**Lime Exposition**

150  
€

## Aperitivo

---



**Tabla de Quesos**

280  
€

## Postre

---



**Pastel de Queso**

170  
€

## Guarniciones

---



**Papas Gajo Trufadas**

110  
€

## Principales

---



**Tartar de Res en su Jugo (180g)**

330  
€



**Fettuccine con Pulpo Asado y Aceite de Trufa**

280  
€



**Pesca de Puerto en Cama de Risotto de Cereales (200g)**

350  
€



**Hamburguesa de Res 48 (180g)**

330  
€



**Rib-Eye (350g)**

450  
€

## Caprichos

---



**Raw Vegetables 48**

110  
€



**Papas Gajo Especiadas**

75  
€



**Crudites 48**

110  
€

## Wines

---



**Emina, Verdejo (750 ml.)**

980 €



**Woodbridge by Robert Mondavi, White Zinfandel (Rosado (750 ml.**

160 €



**Viñedo San Miguel Blanc de Blancs (750 ml.**

890 €



**Los Vascos, Chardonnay (750 ml.**

960 €



**Santa Margherita, Pinot Grigio (750 ml.**

1,260  
€



**Casa Madero 2 V (750 ml.**

160 €

## Entrees

---



**Fish Slices with Coconut and Nut Mix**

190  
€



**Stuffed Yellow Chilli Pepper**

190  
€

## Tintos

---



**Matarromera Crianza (750 ml.)**

1,460  
€



**Alma Mora, Malbec (750 ml.)**

160 €



**Santa Digna, Merlot (750 ml.)**

880 €



**R. M. Woodbridge, Cab. Sauv. (750 ml.)**

160 €



**Casa Madero 3V (750 ml.)**

970 €



**Terrazas Los Andes, Malbec (750 ml.)**

160 €



**Monte Xanic Calixa, Blend (750 ml.)**

970 €



**Quinta Monasterio, Datum (750 ml.)**

880 €

## Sin clasificar

---



**Crema de hielo o sorbete**

140  
€



**Pollo César Salad**

210  
€





**Espiciadas cuñas de papa**

75  
€



**Baba Au Rum**

160  
€



**Seasonal Vegetables Soup**

120  
€