

M A R E S I A S

ENTRADAS / STARTERS

Guacamole \$280

Chips de plátano y tlayudas
Plantain chips and tlayudas

Pan Masa Madre a la Brasa / Wood-fired Sourdough Bread \$250

Mantequilla de casa, aceitunas y
salsa de pimientos rostizados
House butter, olives, and roasted pepper sauce

Empanada de Camarón y Calamar / Shrimp and Calamari Empanada \$280

Al horno de leña, salsa chimichurri y alioli de lima
Wood oven-baked, chimichurri sauce, and lime aioli

Chorizo Argentino de Parmesano y Nuez / Argentinian Chorizo with Parmesan Chesse and Walnut \$550

A la parrilla, salsa criolla, chimichurri,
verduras encurtidas, pan de masa madre
Grilled, criolla sauce, chimichurri,
pickled vegetables, sourdough bread

Provoleta \$320

A la plancha, salsa criolla, chimichurri,
pan de masa madre
Grilled, criolla sauce, chimichurri, sourdough bread

Tuétano / Bone Marrow \$320

A la brasa, mojo verde, mantequilla tostada,
pan de ajo
Grilled, green mojo, toasted butter, garlic bread

ENSALADAS / SALADS

Betabel a la Leña / Wood-fired Beetroot \$300

Betabel rostizado, burrata , pesto de pistacho
Roasted beetroot, burrata cheese, pistachio pesto

Ensalada César / Caesar Salad \$350

Hojas de lechuga pasadas al grill, aderezo de
anchoa y queso parmesano
Grilled lettuce leaves, anchovy dressing, and
parmesan cheese

Ensalada BE / Be Salad \$330

Sandia, jitomate reliquia, vinagreta de Jamaica,
pepino persa , Stracciatella
Watermelon, heirloom tomato, hibiscus
vinaigrette, Persian cucumber, Stracciatella cheese

Agregar/ Add:

Camarones- Shrimp	\$260
Pollo – Chicken	\$120
Atun – Tuna	\$240
Salmon	\$260

CRUDOS / RAW

Ceviche Clásico / Classic Ceviche \$450

Camote, maíz cancha, leche de tigre
Sweet potato, cancha corn, leche de tigre

Tiradito de Kampachi / \$480

Kampachi Tiradito

Leche de tigre confitada, jícama, aguacate
Confit leche de tigre, jicama, avocado

PIZZETAS

Pizzeta de Camarón / Shrimp Pizzeta \$550

Cocinada al grill, salsa de tomate,
queso mozzarella y camarones
Grilled, tomato sauce, mozzarella cheese and
shrimp

Pizzeta de Aguacate / Avocado Pizzeta \$400

Cocinada al grill, salsa de tomate, aguacate,
jitomate deshidratado, arugula y queso mozzarella
Grilled, avocado, tomato sauce, sun-dried tomato,
arugula, mozzarella cheese

Pizzeta de Mortadela / \$580

Mortadella Pizzeta

Cocinada al grill, stracciatella, albahaca y pistacho
Grilled, mortadela, stracciatella, basil and
pistachio

ESPECIALES

Short Rib 12 hrs / 12-Hour Short Rib \$1,650

Braseado a baja temperatura, aligot de papa, salsa de hongos, cebolla cambray asada
Slow-braised short rib, potato aligot, mushroom sauce, grilled spring onions

Hamburguesa de Waygu / Waygu Burger \$450

Del rancho el 17, cebolla caramelizada, queso cheddar maduro
From Rancho 17, caramelized onion, mature cheddar cheese

Pasta Orzo / Orzo Pasta \$650

Pulpa de langosta, queso mascarpone, bisque de langostinos y parmesano
Lobster meat, mascarpone cheese, prawn bisque, parmesan

Costilla de Cerdo / Pork Rib \$420

Pure de durazno, pico de gallo con piña asada, mojo de chile pasilla, radicchio y vinagreta de habanero
Peach puree, grilled pineapple pico de gallo, pasilla chili mojo, radicchio, habanero vinaigrette

Pesca del Día / Catch of the Day \$530

Cocinada con hoja de plátano, salsa de chile xkatik, ejotes y lima
Cooked with banana leaf, xkatik chili sauce, green beans, lime

Gnoochi \$380

Salsa de mantequilla trufada, espárrago, chícharos, queso parmesano
Truffled butter sauce, asparagus, peas, Parmesan cheese

Brocolini \$280

Salsa de aguacate, semilla de calabaza, chimichurri de menta, salsa shug
Avocado sauce, pumpkin seed, mint chimichurri, shug sauce

CARNES PREMIUM / PREMIUM STEAKS

Prime

New York \$3.50 gr

Cow boy \$3.50 gr

Picanha \$3.50 gr

Rancho el 17

Chuck flap - High choice \$3.50 gr

Rib eye - Choice \$3.50 gr

Tomahawk Angus - High choice \$3.50 gr

DEL MAR / FROM THE SEA

Langosta / Lobster \$3.50 gr

Pescado entero / Whole Fish \$3.00 gr

Camarones campeche / Campeche Shrimps \$700

SIDES

Espinacas a la crema / Spinach in Cream Sauce \$220

Aligot de papa / Potato Aligot \$220

Papas crocantes / Crispy Potatoes \$220

Verduras de tempora al horno / Seasonal Oven-roasted vegetables \$220