

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

Empanada de Mollejas de Res / Sweetbread Empanada \$260

Al horno de leña, salsa de chimurri y alioli de ajo

Wood oven-baked, chimichurri sauce, and garlic 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 / \$450

Waygu Burger

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

Almeja Chione / Chione Clam \$680

Salsa verde de cilantro, albahaca, jalapeño, lentejas, pan de masa padre al grill
Coriander green sauce, basil, jalapeño, lentils, grilled sourdough bread

Calabaza Honeynut / Honeynut Squash \$280

Cocinada a la brasa, jocoque, salsa macha de frutos secos, hojas amargas
Grilled honeynut squash, buttermilk, nut macha sauce, bitter greens

Brocolini \$280

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

4FU3GOS®

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

* Los platillos elaborados con huevo, carne o pescado crudo o semi crudo se comen bajo el riesgo del comensal. Precios en MXN - 16% de IVA incluido. Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express. Se aplicará un servicio del 15% a todo Alimento y Bebida. / * The dishes prepared with egg, meat, raw or lightly cooked, must be ordered at your own risk. Prices in Mexican pesos - 16% IVA included. We accept: Mastercard, Visa and American Express. A 15% service fee will the charge to all Food and Beverage