

Carpaccio de Res

— Marinado en vino tinto y hierbas, con pesto de arúgula, espinaca y lascas de parmesano

Tártara de Atún

— Marinado en cítricos y salsa Sriracha sobre tartar de aguacate

Rasurado de Abulón Clementina

— Láminas de abulón marinado en cítricos, cebolla, cilantro y aguacate

Tostaditas de Atún

— Con mayonesa de chipotle y aguacate

Mini Hamburguesas (90g)

— Queso cheddar, pepinillos, aguacate, lechuga y jitomate cherry en pan brioche hecho en casa

Tacos de Rib Eye (250g)

— Rib Eye a la parrilla con guacamole, cebolla, cilantro, salsa molcajetada y tortillas hechas a mano en casa

Montaditos de Jamón Serrano

Flor de Alcachofa (en temporada)

— Con champiñones a la Dijon

Taquitos de Cochinita

— Dorados en tortilla de harina con guacamole y salsa xnipec

Papas Trufadas

— Papas a la francesa hechas en casa, bañadas en aceite de trufa, cebollín y queso parmesano

Tacos de Jaiba al Chipotle

— Gratinados con Manchego en salsa de crustáceos

Pulpo Braseado en pasta de tres chiles o Al Ajillo

Jamón Ibérico (100g)

— Acompañado con pan baguette hecho en casa, salsa de tomate y ajo

Ceviche de Róbalo y Callo de Almeja

— Marinado en cítricos, cilantro y habanero acompañado de tostadas y aguacate

Tacos de Pato Confitado

— Con frijol refrito, guacamole y salsa roja de molcajete

Selección de Quesos

— Con miel, uvas y pan hecho en casa

Carpaccio de Salmón

— Aguacate, alcaparra, chile serrano y cebolla morada

Calamares

— Acompañados de salsa arrabiata



Tradicional Torta Cubana Estilo Brassi

— Pan hecho en casa con frijoles refritos, chuleta ahumada, jamón de pierna, queso gruyere, jitomate, aguacate y chips de papa hechos en casa

Torta de Cochinita

— Con frijoles refritos, aguacate y salsa Xnipec

Ensalada Brassi

— Con nuez caramelizada y aderezo miel y mostaza

Ensalada César

— Con pollo

Ensalada de Arándanos y Pistache

— Mix de lechugas, pistaches, pera, arándanos, gorgonzola y vinagreta de jerez con echalote

Ensalada con Chamoy

— Mix de hojas tiernas, ajonjolí garapiñado, cacahuates, bolitas de tamarindo con aderezo agridulce

Sándwich de Filete de Res (150g)

— Filete, acompañado con aderezo de tocino, mix de lechugas, jitomate, tocino y manchego español, servido en baguette y papas a la francesa hechas en casa

Sándwich de Roast Beef (150g)

— Rib Eye marinado y rostizado lentamente, aderezo de tocino, gratinado con queso manchego español y papas a la francesa hechas en casa

Ravioles de la Casa

— Rellenos de espinaca, echalote y queso ricotta bañados en salsa Aurora, queso de cabra y cebollín



Tradicional Lasagna de Carne

— Receta italiana con ragú de filete, setas, portobello, espinaca, pomodoro y queso Grana Padano

Linguini de Mariscos

— Camarón, pulpo y mejillón al vino blanco

Risotto de Morillas

— Risotto rústico, morillas al jugo de ternera y láminas de Grana Padano

Spaghetti con Albóndigas

Sopa de Tortilla

— Queso Oaxaca, aguacate y crema

Sopa de Lentejas

— Elaborada a fuego lento con plátano macho servida en pan de hogaza

Crema de Jitomate

— Elaborada artesanalmente a fuego lento, acompañada con queso de cabra

Sopa de Cebolla

— Clásica sopa de cebolla en tazón, cubierta con crostini horneado hecho en casa y gratinada al momento con queso gruyere.

Camarones Crujientes al Coco

— Mix de hojas tiernas, dip de mango y jengibre perfumado con esencia de té de limón

Salmón en Salsa Agridulce

Rostizada (200grs)

— Con su ensalada tropical

Atún Sellado y Perfumado

con za'atar (200g)

— Acompañado de tahini hecho en casa y verduras al grill

Pescado del Día (200g)

— Salsa meuniere al eneldo con setas y espárragos

Risotto de Camarón

— Risotto con camarón acompañado de hongo portobello, setas, champiñón, vino blanco y queso Grana Padano

Camarones al Ajillo (200g)

Pechuga al Chimichurri

— Pechuga de pollo marinada con salsa chimichurri, acompañada con calabaza champiñón y espárrago al grill.

Pechuga de Pollo con Mole

— Mole de Oaxaca preparado artesanalmente acompañado de arroz blanco

Milanesa de Ternera

— Con puré de papa a la mantequilla y salsa meuniere

Steak Frites

— Corazón de filete acompañado de papas a la francesa hechas en casa y salsa a elegir: pimienta o vino tinto

Medallones de Filete de Res

— Mix de ensalada baby perfumado al aceite de trufa, láminas de parmesano y cebolla cambray

Entrecôte Frites

— Rib Eye Angus, acompañado de papas a la francesa hechas en casa

Hanger Steak (200g)

— Marinado a las hierbas provenzales con mantequilla preparada, acompañado de papas gajo al limón picante y chiles toreados

Hamburguesa de Sirloin

— En pan brioche hecho en casa, salsa de gorgonzola, cebolla caramelizada y papas a la francesa

CONTORNOS

Vegetales a la parrilla

Elotes cremosos con aceite de trufa

Espárragos con balsámico y parmesano

Papa Gratín

POSTRES

Crème Brûlée

— Maridado con Espresso Origin Brazil

Fondant de Chocolate

— Receta especial de la casa hecha al momento, acompañado con nuez pecana y helado de vainilla (Tiempo de preparación de 20 a 25 minutos).

— Maridado con Espresso Decaffeinado

Fresas con Crema

— Con crema batida hecha en casa

— Maridado con Espresso Origin Brazil

Tarta de manzana

— Tarta especial de manzana caramelizada, acompañada con nuez pecana y helado de vainilla

— Maridado con Espresso Forte

Churros con Chocolate

— Cubiertos con azúcar y canela, acompañados de chocolate y cajeta

— Maridados con Lungo Origin Guatemala

Pastel Cinco Texturas

— Crocante de frutos secos, crème brûlée, biscuit de chocolate semiamargo, mousse de chocolate

Maridado con Espresso Forte

Pana cotta Griega

— Preparada con yogurt griego y coulli de frutos rojos.

La Maceta

— Helado de vainilla, cubierto con mousse de avellana, tierra de chocolate y praline crocante de cacahuete y pistache

— Maridado con Ristretto