



CONCHITA CLAMONT



ENSALADA CESAR \$190

Mix de lechugas, costra de queso parmesano y pollo a la brasa

ENSALADA CITRICA \$150

Mix de lechugas, aderezo y supremas de cítricos

ENSALADA CAPRESE \$255

Mix de lechugas, burrata, tomate rostizado y albahaca

AGUACHILE NEGRO \$355

Camarones marinados en leche de tigre tatemada, pepino encurtido, salsa x-nipec y cremoso de aguacate

CEVICHE CON MANGO Y MAÍZ \$345

Pescado fresco con láminas marinado en leche de tigre de mango, mango fresco, cancha y camote fritos

CEVICHE PASSION FRUIT \$365

Lobina curada, leche de tigre de maracuyá, cebolla asada y aceite de ajo

CRUDO DE ATÚN \$340

Atún aleta amarilla con pan pita, aderezo de cítricos con alcaparras y aceitunas Kalamata

CALAMARI \$220

Calamares fritos, alioli de habanero tatemado y miel

SPAGUETTI \$165

Aglío olio con chiles de árbol quebrados





GNOCCHI \$240

Con salsa de quesos

HAMBURGUESA SUPREMA \$395

Carne Angus, cebolla caramelizada y quesos fundidos acompañada de papas Hash Brown

PULPO NEGRO \$415

A la brasa con recado negro, cremoso de aguacate, aderezo de chipotle y ensalada verde de eneldo

NEW YORK \$520

Corte New York con vegetales a la brasa, puré de papa trufado y salsa de hongos

RISOTTO E HUITLACOICHE \$210

Arroz cremoso de huitlacoche con laminas de trufa negra

RAVIOLI PLIN \$195

Relleno queso ricotta y espinaca, salteado de calabaza zucchini y hongos de temporada

COLIFLOR ROSTIZADA \$240

Coliflor rostizada con mantequilla noisette, salsa romanesco, pesto de pistache y frutos secos garapiñados

