



PARA EMPEZAR

Coliflores fritas Coliflores fritas con salsa teriyaki.	\$125	Carpaccio de res Laminas de res, con cebolla y cilantro, aguacate y chiles serranos.	\$210
Verduras al tempura Verduras pasadas por tempura acompañadas de soya y mayonesa de chiles toreados.	\$135	Carpaccio de salmón	\$220
Croquetas de jamón ibérico Receta tradicional de la casa	\$130	Escamoles mantequilla	\$700

DEL COMAL

Picadita de tinga con camarón y chorizo Base de tortilla de maíz, frijoles y queso.	\$85
Infladita de rajas poblanas Hechas a mano rellenas de rajas con crema y queso Oaxaca.	\$85
Sope de chapulin Chapulines salteados, con base de frijoles y un toque de chile serrano.	\$115
Sope de rib eye Rib eye picado, salteado con queso, crema y lechugas.	\$110
Gorditas Queretanas	\$110

PASTAS

Sopa de tortilla Julianas de tortilla frita, aguacate queso panela, crema y chicharrón con caldillo de chile ancho y guajillo.	\$120
Jugo de carne Receta típica de la casa.	\$135
Crema de poblano	\$120
Fideo seco	\$130
Fetuccini con hongos de estación Pasta a la crema con hongos, setas y queso parmesano.	\$180
Spaghetti con camarones Pasta salteada con chile serrano, ajo, tallos de cilantro y camarones, terminada con un toque de jugo de limón amarillo.	\$235

NUESTROS TACOS

Taco del huerto Pimientos, hongos, coliflor, cebolla y calabaza adobadas con queso de cabra.	\$80
Taco de cachete Estilo carnitas, cebolla y cilantro, acompañado de salsa borracha	\$110
Taco de camarón capeado	\$100
Taco de Lechón Tortilla de harina con lechón confitado durante 8 hrs.	\$115
Taco de camarón con queso	\$110
Taco de chicharrón con pulpo Pulpo guisado con chicharrón prensado, chile pasilla, láminas de aguacate y pico de gallo.	\$120
Costritas de cecina Dos piezas de tortillas de harina rellenas de costra de queso oaxaca con cecina asada.	\$135
Taco de lengua	\$135
Tacos de rib eye (2 pzs) Tortillas de maíz con rib eye picado, cebolla, cilantro y papas fritas encima.	\$165

*Nuestros platillos pueden contener trazas de alérgenos

*Algunos de nuestros productos se sirven en crudo y su consumo queda bajo responsabilidad del cliente.
Todos los precios son en moneda nacional e incluyen el 16% de I.V.A.



LOS DE LA CASA

Chambarete de res (180 gr) Sin hueso cocido en salsa verde acompañado con verdolagas y frijoles.	\$225
Pollo con mole Pierna y muslo. Receta de la casa.	\$230
Pollo almendrado Pierna y muslo. Receta de la casa.	\$235
Chamorro estilo carnitas (250 grs)	\$335
Carrilleras Con salsa de vino tinto y puré de papa	\$320
Costillar de res Horneado durante al menos 8 horas en horno de leña, con guarnición de ensalada. (340 gr)	\$950

DEL MAR

Tostada de marlín ahumado Tostada horneada con marlín ahumado alineado con cebolla, cilantro y aderezo de la casa.	\$115
Tostada de pulpo	\$115
Tostada de atún Marinado en salsa ponzu, mayonesa de chipotle y aguacate	\$115
* Tiradito de atún con pesto de cilantro Atún en corte grueso sellado en la plancha y alineado con el pesto de cilantro casero y salsa ponzu.	\$235
* Aguachile verde 5 Piezas de camarón 21-25 marinadas en jugo de limón, cilantro, chile serrano o cebolla tatemada.	\$235
* Ceviche de camarón o pescado	\$235
Molcajete de pulpo (120 gr) Alineado con pico de gallo y aguacate.	\$285
Pulpo a las brasas o alcaparrado (200 gr) Bañado con adobo y puré de papa.	\$395
Robalo a la parrilla (200 gr)	\$385
Salmón a la naranja o alcaparrado (200 gr)	\$375

DE LA PARRILLA

Todos nuestros cortes son importados.

Suprema de pollo Marinada con aceite de la casa, finas hierbas y un toque de limón amarillo.	\$270
Filete de res Servido con salsa de bordalesa o de chocolate y puré de papa. (250 gr)	\$395
Arrachera Arrachera a la brazas acompañada de papas a la francesa. (250 grs)	\$435
Picaña Picaña fileteada sobre tuétano salteado con cebolla, cilantro y chile serrano. (220 grs)	\$500
Rib eye Corte hecho por completo en la parrilla con sal marina. (500 gr)	\$895
Tapa de Rib eye (500 gr)	\$1400
Tapa de Rib eye (600 gr)	\$1680



ENSALADAS

* Ensalada César	\$155
Ensalada República Mix de lechugas alineadas con aderezo teriyaki, jitomate, zanahoria, plátano macho frito, nuez de la india y queso de cabra.	\$185
Carpaccio de pera Láminas de pera con ceniza de habanero, queso azul y aceite de oliva.	\$180
Betabel al horno Betabel rostizado acompañado de queso reducción de vinagre balsámico	\$190
* Ensalada César con proteína A elegir (Pollo o salmón)	\$220

* Nuestros platillos pueden contener trazas de alérgenos

* Algunos de nuestros productos se sirven en crudo y su consumo queda bajo responsabilidad del cliente.
Todos los precios son en moneda nacional e incluyen el 16% de I.V.A.