



## PARA EMPEZAR

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

## DEL COMAL

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

## PASTAS

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

## NUESTROS TACOS

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

\*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

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

## DEL MAR

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

## DE LA PARRILLA

Todos nuestros cortes son importados.

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



## ENSALADAS

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

\* 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.