



ENTRADAS



BOCADOS DE COLIFLOR \$150

Coliflor frita (250g) bañada en salsa de mango con chiltepín, acompañada de aderezo de la casa.

TOSTADA CON AGUACHILE DE CAMARÓN \$230

Aguachile negro de camarón fresco, montado sobre asientos de picaña, coronado con aguacate.

TACO DE ARRACHERA \$135

Chile caribe con costra de queso montado sobre tortilla de harina, acompañado de arrachera (80g), cebolla caramelizada, aguacate y salsa.

TACO DE PICAÑA \$115

Picaña horneada durante seis horas (80g), sobre tortilla de harina, cremoso de aguacate, cebolla morada encurtida y cilantro con aceite macha.

LORENZA \$125

Tostada de maíz azul, con cama de frijoles, arrachera (90g), chile verde y cebolla asados, con queso fresco y aguacate, acompañado de salsa verde en dos versiones (cruda y asada) y limones.

QUESABIRRIAS DEL BRIBÓN \$280*

Tres quesadillas de tortilla de maíz azul doraditas con queso menonita, rellenas de barbacoa de picaña (100g), acompañadas del caldo de barbacoa, salsa roja, cebolla, cilantro y limón.

QUESO FUNDIDO AL SARTÉN \$220*

Mezcla de quesos especiados con chorizo artesanal de la casa (100g), acompañado de tortillas.

PIZZETA BLANCA (para compartir) \$290

Pizzeta con base de salsa blanca, mezcla de quesos, cebolla caramelizada, papada laqueada y pera marinada en mermelada de serrano.

CHICHARRÓN DE NEW YORK CON GUACAMOLE \$280

Bocados de New York (250g) frito con ajo, especias y cilantro, acompañado de guacamole cremoso.

TIRADITO DE ATÚN \$230*

Láminas de atún (120g) acompañadas con pepino petit brunoise, aguacate tatemado, limoneta de limón real con orégano seco con flores y brotes comestibles.

TIRADITO DE ATÚN EN CUBOS \$230*

Tiradito de atún en cubos (120g) macerados en salsa macha con aguacate, pepino, cebolla morada, acompañado de una salsa de pimiento amarillo rostizada, aceite de humo y cremoso verde.

CAMARONES A LA PLANCHA \$280*

Camarones (200g) asados bañados en alioli, con una vinagreta de limón y salsa macha acompañados de nopales, cebolla cambray y chile verde.

ENSALADAS



ENSALADA GRIEGA \$140*

Mezcla de lechugas, con pistache y queso feta bañados de coulis de mora.

ENSALADA DE BETABEL ASADO \$165*

Betabel y brócoli asados, acompañados de tomate cherry, chicharrón de quinoa, arúgula, aderezada con crema balsámica.

PLATOS FUERTES



LASAÑA DE RES \$280

Tradicional Lasaña a la boloñesa con vegetales, mezcla de quesos y salsa bechamel.

SANDWICH DE QUESO \$190

Pan de masa fermentada horneado con mantequilla especiada de la casa, relleno de sofrito de cebolla y pimientos asados, con nuestra mezcla de tres quesos, acompañado de una sopa espesa de tomate y crema.

HAMBURGUESA DE QUESO CON TOCINO \$230

Hamburguesa de diezmillo molido (200g) con mezcla de quesos, tocino crujiente, cebolla morada, tomate y lechuga, acompañada con papas gajo.

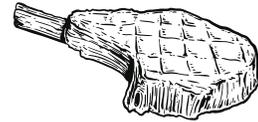
HAMBURGUESA RO \$280

Hamburguesa de diezmillo molido (200g) con mezcla de quesos, cebolla caramelizada, pimientos asados, tocino crujiente, arugula, aderezo chipotle y chimichurri, acompañada con papas gajo.

PICAÑA DEL BRIBÓN (1.2-1.5 KG APROX. 4 PERSONAS) \$1350

El sello de la casa. Pieza básica de picaña asada y horneada en sus jugos durante cuatro horas a fuego lento, acompañada de caldo de birria de picaña, cebolla, cilantro, salsa roja de la casa y tortillas de maíz azul.

CORTES



ARRACHERA (300g) \$495*

Acompañada de chile relleno de queso, guacamole, frijoles puercos y tortillas.

FILETE LINA \$595

Filete de res (300g) bañado en salsa de mole negro, acompañado de mezcla de espárragos con aceite de olivo y vinagreta de limón.

RIB EYE PRIME (400g) \$995

Acompañado cebolla blanca encurtida, micro ensalada macerada en aceite de humo, puré de berenjena y brasa.

POSTRES



BROWNIE CON PAY DE QUESO \$175

Brownie de chocolate acompañado de trocitos de pay de queso y tierra de naranja.

BROWNIE \$175

Brownie con ganache de chocolate y cremoso de dulce cítrico, flores comestibles y nieve de vainilla.

PAY CREMOSO \$165

Pay de queso cremoso con tierra de naranja, almibar de maracuya y nieve de vainilla, decorado con flores comestibles.

**Todos los platillos que cuentan con un asterisco forman parte de nuestro Menú Bariátrico, con porciones más pequeñas a un precio proporcional al tamaño de las mismas. Pregunta a tu mesero por más información al respecto.*