



#### **CRUDO DE CAMARÓN \$210** 🌱

Camarón (80g) macerado en aceite de sésamo negro tostado, limón real y aceite de chancaca. Acompañado de brodo fresco clarificado de manzana verde, mandarina y mosaico de durazno.

#### **CAMARÓN EN TEMPURA \$160**

Camarón (80g) en tempura de cerveza, mayonesa casera de maracuyá y chintextle, con topping de pistache.

#### **CEVICHE DE ATÚN \$155** 🌱

Atún (50g) en cubos, sandía (90g), puré de remolacha y vainilla, con brodo de durazno, jalapeño y jengibre gasificado, chile cascabel en escabeche.

#### **TARTAR DE ATÚN \$150** 🌱

Atún (80g) en cubos petit brunoise maserado en mayonesa de maracuyá y chintextle, aguacate, cebolla morada y tallo de cilantro criollo, semilla de mostaza, pepinillo en conserva y clorofila de cebolleta.

#### **BRIOCHE DE SALMÓN AHUMADO \$175**

Salmón ahumado (30g) y curado de la casa acompañado de pan brioche dorado, cremoso de setas y cebolleta.

#### **TACO DE SALMÓN CURADO \$235**

Salmón (60g) curado macerado en limoneta de toronja, maíz azul, queso fresco, chintextle, brotes de huerto y aceite de chancaca con chiltepin tostado.

LADO 1

## LADO 2

### **CAMARÓN CON CABEZA \$250**

Camarón (150g) con cabeza braseado, acompañado de mayonesa chintextle y micro ensalada tibia con queso fresco.

### **LANGOSTINO Y FARROTO \$280**

Langostino (100g) con farroto (80g) adobado, en crema beurre blanc y tuétano.

### **TENTÁCULO DE PULPO \$210**

Pulpo (100g) crocante maserado en salsa mabreg con manchamanteles negro.

### **TARTA DE SOFRITO DE PULPO \$195**

Sofrito de pulpo (50g), tocino, chalota, ajo, y mantequilla de tuétano y velo de sandía, acompañado con puré de patata dulce.

### **SOLOMILLO DE RES \$250**

Solomillo de res (110g), salsa beurre blanc y tuétano, soufflee de boniato y espuma de parmesano añejo con clorofila de cebolleta.

### **TACO DE BIFE ANGOSTO \$250**

Bife angosto (100g), maíz azul nixtamalizado, puré de alubias y boniato, hortalizas de huerto, aceite cítrico y chile piquín.

Todos los platillos forman parte de nuestro Menú Bariátrico, con porciones adecuadas para pacientes con cirugías bariátricas. Pregunta a tu mesero por más información al respecto.



Todos los platillos que tienen este icono son libres de gluten.

# BRIBÓN