

CENA

5:00 pm - 10:30 pm

ENTRADAS

ENSALADA CESAR 150grs Lechuga romana, crotones de pan, queso parmesano y tomate Cherry Con Pollo 120grs 210 Con Camarón 120grs 220	180	TARTAR DE ATUN FRESCO 120grs Tartar de atún, alcaparra, echalot, cebollín, aceite de ajonjolí, alga wakame, echalote, aguacate, huevo de codorniz y caviar de salmón.	245
ENSALADA DE ESPINACA ORGANICA Y PERA CARMELIZADA 250grs Espinaca baby, pera caramelizada, frutos rojos frescos y queso gorgonzola con vinagreta de mostaza, miel y cúrcuma.	180	SINFONIA DEL MAR, PULPO, ATUN Y SALMÓN 150grs Carpaccio de pulpo, salmón y atún, muselina de aguacate, brote de vegetales, alga wakame y vinagreta mediterránea.	245
TIRADITO DE CALLO DE HACHA Y HABANERO TATEMADO 160grs Callo de hacha fresco, manzana verde, aguacate, brote de vegetales y vinagreta de caviar de salmón.	289	ESFERA DE BURRATA Y PESTO 250grs Esfera de burrata, salsa de romesco, lechugas mixtas orgánicas y aceite de albahaca.	225

SOPAS & CREMAS

CREMA DE HABA VERDE, CANGREJO Y LANGOSTA 200ml Crema de haba verde, salpicón de cangrejo, langosta y aceite de albahaca	275	SOPA TOM YAM DE MARISCOS Y CURRY ROJO 200ml Camarón fresco, cayo de almeja, calamar, mejillón, jaiba, lemon glass y limón kaffir.	275
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

ESPECIAL DEL CHEF

TOTOABA AL VACIO 180gr Cocinada al vacío, pure de elote amarillo, hinojo fresco encurtido en cítricos, vegetales orgánicos de temporada y salsa de pimienta tatemado	450	PORK BELLY AL HUMO 220gr Pork belly braceado cocción lenta, pure de zanahoria y manzana con especias, hierbas frescas con salsa de cerezas rojas.	345
SALMON FRESCO AL GRILL 220gr Salmon fresco al grill, pure de edámame, mix de betabel rostizado, brocoli con salsa de eneldo	420	SHORT RIB BRASEADO 14 HORAS 220gr Pure de plátano macho, tuétano, vegetales orgánicos con salsa de foie gras	650
PATO CONFITADO 220gr Pato confitado, sobre risotto de setas y trufa blanca con salsa de frutos salvajes y hiervas de temporada	420		

DE LA PARRILLA A SU PALADAR

RIB EYE ANGUS PRIME AL GRILL 360grs Acompañado de vegetales asados, pure de papa, tuétano rostizado, salsa de vino tinto y chimichurri	1,100	RACK DE CORDERO PROVENÇAL 220grs Humus ligero, tzatziki, tomate, Cherry encurtido, vegetales de temporada y salsa oscura al romero	750
COWBOY ANGUS PRIME 540grs Acompañado de vegetales asados, pure de papa con esencia de trufa blanca, tuétano rostizado y salsa de vino tinto y chimichurri.	1,350	COLA DE LANGOSTA 400grs Cola de langosta a la parrilla, Meunière de ajo y mantequilla, Vegetales mixtos al grill, mousse de papa y aceite de trufa blanca.	1,600
FILETE DE RES 340grs Acompañado de vegetales asados, pure de papa, tuétano rostizado y salsa de vino tinto y chimichurri.	650	CAMARON GIGANTE ZARANDEADO 200grs Camarón gigante con una cama de pure de coliflor amarillo y verduras orgánicas.	490

Todos nuestros precios están en moneda nacional incluyen 16% de iva. Gramajes son antes de cocción. El consumo de mariscos pescados y carnes crudas se sirven a consideración y riesgo del comensal.

OPCIONES VEGANAS Y GLUTEN FREE

COLIFLOR ZARANDEADO 180gr	175	PASTA VEGANA GLUTEN FREE 120gr	175
Coliflor zarandeada, acompañada de mix de lechugas tiernas orgánicas.		Pasta gluten free, vegetales mixtos orgánicos en salsa pomodoro y albahaca fresca.	
PORTOBELLO AL GRILL 120gr	175	CREMA DE HONGO PORCCINI 200ML	175
Portobello al grill con aceite de olivo, hiervas frescas, ajo, y queso mozzarella.			

POSTRE

Brownie de Elote 120Grs	195	Pastel de Queso New York 120Grs	195
Con salsa de frutos rojos y helado de vainilla		con crema batida y salsa de zarzamora.	
Churros Altaneros 120Grs	195	Tarta de Limón Eureka 120Grs	195
Servidos con salsa de 3 chocolate, cajeta y vainilla.		Crema de limón amarillo cubierto con merengue flameado.	
Tarta de Manzana y Pera 120Grs	195	Snicker de Licor 43 120Grs	195
Hecha en casa con pasta hojaldre, crema pastelera y helado de nuez moscada		Pastel de chocolate almendrado con caramelo al licor 43 bañado en salsa tibia de chocolate	

MIXOLOGÍA

VAITIARE "FLOR DEL AGUA"	275	NOROC "SUERTE"	275
220 ml. Vaitiare es la flor del agua en una divertida bebida con un ginebra mexicano de frambuesas, licor de violetas, infusión de jazmines y manzanilla, licor de frutos de la pasión, perfumado con azares y rosas.		150ml. Noroc es suerte, es un coctel con energía única de tequila Trujillo Crystal, deliciosa compota de frutos del bosque, cítricos, agua de coco y frescura de hierba buena y un acto de magia Noroc.	
GOLDEN TRUFA	275	NOA "DELICIA"	275
120ml. Coctel clarificado con sabores cítricos y a miel de trufa, con todo el sabor de la tierra vallartese y su región, que es expresado por la raicilla de costa, aceite de limón eureka, jazmines, manzanilla y oro comestible.		200ml. Noa quiere decir delicia como lo es este cóctel de tequila trujillo crystal delicado aloe en lechuguilla y sutil tropical de fresa, mango fresco aroma de albahaca.	
OJO DE VENADO	275	TOP SELLER COCKTAIL	275
150ml. Un coctel tributo al mole de México a base de mezcal de mole, licor de granada, chocolate artesanal y unas notas ahumadas que te brindaran un placer en el paladar.		150ml. La evolución de los cocteles reunidos en una copa. Tomando de la lista de los más pedidos alrededor del mundo en los últimos 50 años: tenemos una base de margarita clarificada, acompañada de esferas de mojito al fondo de la copa y una nube de aire de piña colada nitrogenada en la parte alta del coctel.	
MAQUETCH ESCARABAJA DEL AMOR	275	APEROL NOROC SPRITZ	275
200ml. Un delicioso clásico coctel alexander lleno de sabores caseros, whisky de maíz, cacao y licor de avellanas, un coctel cremoso y espolvoreado con canela para dar vida a la leyenda maya de makech el escarabajo del amor eterno.		200ml. Aperol noroc spritz es un refrescante coctel clásico con un twist de la suerte afrutado con carambolo, kiwi y naranja.	
EL BUHO	275	LA CATARINA	275
220ml. El buho es un delicioso coctel spritz único con bacanora, cordial de cítricos, vino espumoso y deliciosas perlas explosivas.		200 ml. La catarina es un amuleto de la suerte vivo como lo es este deliciosa margarita picante con zarzamoras y sabores a cítricos y arándanos escarchada con una sal de jamaica.	
COCO NOROC	350	TZICURI MEZCAL	275
200ml. El coco de la buena suerte es un coctel con agua de coco fermentado de frambuesa y cítricos acompañado con tequila, ginebra, mezcal, ron o vodka para alegrar tu suerte.		200ml. Mágico coctel ancestral de mezcal, infusión de guayaba y remolacha con notas cítricas que te dara suerte eterna.	

COCTELERÍA CLÁSICA

MEZCALITA QUETZAL 150ml	229	TINTO VERANO 150ml	165
MEZCALITA JAGUAR 120ml	229	RUSO BLANCO 120ml	165
MARGARITA CADILLAC 120ml	229	WHISKY SOUR 120ml	165
LUCES DE LA HAVANA 120ml	165	CIELO ROJO 150ml	90
APEROL SPRITZ 150ml	229	GIN & TONIC FRUTOS ROJOS 150ml	165
PARIS DE NOCHE 150ml	229	MOSCOW MULE 120ml	229
CLERICOT 150ml	165		

MOCKTEL (SIN ALCOHOL)

EL GATO	125	COCO NOROC	275
200ml. El mocktail de la colección de sabores tropicales y locales, raspados frutales (maracuya, fresa y mango con un toque floral, que juega con unas perlas explosivas que te encantaran.		150ml. El coco de la buena suerte es un mocktail con agua de coco fermentado de frambuesa y citricos para alegrar tú suerte.	
EL ELEFANTE	125	TORTUGUITA	125
120ml. El elefante es un fresco coctel de piña asada, vainilla y albahaca que te brindara vida eterna.		200 ml. Las tortuguitas son amuletos de la suerte en una refrescante bebida de chicle y hierba buena con helado de limón para sonreir por siempre.	

VINOS

VINO TINTO

	BOTELLA 750ml	COPA 145ml		BOTELLA 750ml	COPA 145ml
ACORDEON Malbec. Argentina.	1,200	250	ANXELIN Shiraz, Chihuahua, México.	1,550	
MONTEPULCIANO D`ABRUZZO DOC MENICUCCI 1689	800	180	CHATEAU MOREAU	1,150	
INDIGO EYES Pinot Noir.	950	180	INDIGO EYES Cabernet Sauvignon.	950	150
TRÉ TRES RAÍCES Sangiovese.	1,000	250	BLAUFRÄNKISH THOMAS SATTLER	1,100	
LAS NUBES Selección de Barrica, Valle de Guadalupe México.	1,100	250	CAVA QUINTANILLA Malbec, Laberinto.	1,100	250
LAS PERDICES Malbec.	1,150		MERLOT RESERVA "PACHA" VIÑA MARTY	1,150	
PINOT NOIR CLAVA VIÑA QUINTAY RESERVA	1,150	215	TEMPRANILLO "TENTACION" CAVA LUNA	1,150	215
CHIANTI DOCG ALL`USO TOSCANO "GOVERNO" MENICUCCI 1689	1,200		NEBBIOLO DOC "RIVA" LANGHE PIER PAOLO GRASSO	1,400	
SURCO 2,7 Cabernet, Sauvignon, México, Valle de Gpe.	1,250	250	ANXELIN Cabernet, Sauvignon, México, Chihuahua.	1,550	
BARBERA DE ALBA DOC ERALDO VIBERTI	1,550		FINCA SOBREÑO CRIANZA	1,550	
TRES RAICES Pinot Noir, México, Guanajuato	1,550		CASA BALOYAN "TRES TINTOS" (Cabernet S - Petit Verdot - Cabernet Franc - Merlot- Malbec)	1,600	
CASA BALOYAN Merlot.	1,600		FIRESTEED Pinot Noir.	1,600	
TEOFILO REYES ROBLE	1,600		TRES RAICES Merlot, Cabernet Franc, México Guanajuato.	1,600	
CASA BALOYAN "DON SIRAK"	1,800		SYRAH MD VINOS	1,800	
CORDUS Nebbiolo.	1,850		PEGASO Encinillas Tempranillo Chihuahua Mexico	2,150	
CHIANTI CLASSICO RISERVA "QUERCIAVALLE" FAMIGLIA LOSI DOCG	2,250		CXV CIENTOQUINCE Bodegas La Rosa	2,400	
BAROLO BOSIO DOCG	2,600		POLARIS VINÍCOLA EL CIELO	3,350	
VINO ROSADO					
ROSÉ CASA DEFRÀ DOC Pinot Grigio	950	180	ROSE TRES RAÍCES Dolores Hidalgo, Guanajuato, México.	1,259	250
LITERAL ROSADO VIN SUR	1,350		ROSE DOC "BERLAN"	1,600	
CORDUS ROSADO CABERNET - MERLOT	1,150				

VINO BLANCO

	BOTELLA 750ml	COPA 145ml		BOTELLA 750ml	COPA 145ml
SUBMISSIONS	2,000		NOVAPALMA DOC "ORGANIC WINE"	1,050	215
Chardonnay.			Pinot Grigio.		
CORDUS	1,400		POUILLY FUISSÉ "CUVÉE TERROIR"	2,650	
Chardonnay.			DOMAINE LUQUET ROGER		
JUGUETTE	2,900		SAUV BLANC SAKE YEAST "GOUTTE D' ARGENT" VIÑA MARTY	1,600	
Chardonnay Adelaide Hills Australia			RESERVA LFE	750	150
"DEJASTE HUELLA" CAVA LUNA	1,150	250	Sauvignon Blanc.		
Chenin Blanc			TIERRA ADENTRO BLANC DE BLANCS	1,350	
LAGRIMAS	1,150	250	Viognier - Chardonnay Zacatecas México.		
Chardonnay, Mexico, Valle De Guadalupe			TIERRA DE LUZ	1250	225
TRES RAICES	1,050	250	Pinot Gris Lagos De Moreno, Jalisco, México.		
Moscatel.			TRES RAICES	1,550	
TRES RAICES	1,150	250	Riesling, Dolores Hidalgo Guanajuato, México		
Sauvignon Blanc, Mexico, Guanajuato			LUIS CAÑAS BLANCO	1,100	
PAZO CILLEIRO ALBARIÑO	1,600		PARAJES DEL VALLE NARANJA	1,600	
DOC VILLA ELENA	900	180	Macabeo.		
Pinot Grigio.			ROSSETTO DOC CLASSICO EST! EST! EST! MAZZIOTTI	1,050	
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSIC DOC "SERRA 46"	1,050		Trebbiano, Malvasia, Rossetto.		

VINO ESPUMOSO

	BOTELLA 750ml	COPA 145ml		BOTELLA 750ml	COPA 145ml
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL	4,000		MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	3,150	
Pinot Noir, Pinot Maunier, Chardonnay, Épernay, Francia.			Chardonnay, Épernay, Francia.		
PROSECCO MIONETTO	1,150	250	PROSECCO BRUT DOC	1,450	
Veneto, Italia.			Organic Millesimato, Natalia Grandi		
VEUVE CLICQUOT BRUT CARTE JEUNE	3,650		MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL ROSE	4,880	
Pinot Noir, Pinot Maunier, Chardonnay, Épernay, Francia			Pinot Noir, Pinot Maunier, Chardonnay, Épernay, Francia.		
CHAMPAGNE DOM PERIGNON VINTAGE	12,900		PROSECCO ROSE CASA DEFRA DOC	1,050	

CAFÉ

CAFÉ IRLANDES 220ML - Flameado	195	CAPPUCCINO 220ml	95
CAFÉ MEXICANO 220ML - Flameado	195	MOKACCINO 220ml	95
CAFÉ ESPAÑOL 220ML - Flameado	195	ESPRESSO 60ml	55
CAFÉ ITALIANO 220ML - Flameado	195	AMERICANO 220ml	55

AGUA

HETHE NATURAL 350ML	65	PERRIER MINERAL 355ML	85
HETHE NATURAL 750ML	120	RED BULL 257ML	139
HETHE GASIFICADA 350ML	70	GINGER ALE 237ML	55
HETHE GASIFICADA 750ML	130		

Todos nuestros precios están en moneda nacional incluyen 16% de iva. Gramajes son antes de cocción.
El consumo de mariscos pescados y carnes crudas se sirven a consideración y riesgo del comensal.