

# CENA

5:00 pm - 10:30 pm

## ENTRADA

**ENSALADA CESAR** 150 grs \$190

Lechuga romana, crocante de parmesano, aderezo tradicional

Con Pollo 120 grs \$225 | Con Camarón 120 grs \$240

**ENSALADA DE ARUGULA** 130 grs \$299

Con jamón serrano, queso burrata, vinagreta de cereza negra

**ENSALADA DE ESPINACA Y PERA** 130 grs \$210

Espinaca baby, pera caramelizada, frutos rojos, queso Gorgonzola  
con vinagreta de mostaza, miel y cúrcuma

**SINFONIA DEL MAR** 150 grs \$255

Carpaccio de pulpo, salmón y atún, muselina de aguacate,  
brote de vegetales, alga wakame y vinagreta Mediterránea

**TARTAR DE ATUN FRESCO** 120 grs \$250

Con alcaparras, echalote, cebollín, aceite de ajonjolí, alga wakame,  
aguacate, huevo de codorniz y caviar de salmón

**TIRADITO DE CALLO DE HACHA** 150 grs \$299

Callo de hacha fresco, manzana verde, aguacate, brote de vegetales,  
hojuelas de habanero tatemado, vinagreta de caviar de salmón

**TUETANOS HORNEADOS** 340 grs \$285

Rellenos de esquites y chapulines de Oaxaca.

## CREMAS

**DE HABA VERDE** 200 ml \$285

Con salpicón de cangrejo, langosta y aceite de albahaca

**DE ALCACHOFA** 200 ml \$180

Ahumada, espuma de queso azul

**DE HONGO PORCCINI** 200 ml \$180

Servida en pan campesino

**PARMENTIER** 200 ml \$270

De papa, crocante de panceta, tropiezos de elote y mojo verde

## ESPECIAL DEL CHEF

**TOTOABA AL VACIO** 180 grs \$480

Cocinada al vacío, puré de elote amarillo, vegetales orgánicos, salsa de pimientos tatemados

**FILETE DE ROBALO CHILENO** 220 grs \$1,200

Sobre risotto de tinta de calamar, salsa de mango y verduras orgánicas

**SALMON AL GRILL** 220 grs \$440

Sobre puré de edámame, mix de betabel rostizado, brócoli, salsa de eneldo

**TORTELLINIS** 220 grs \$340

Rellenos de cuitlacoche y queso, medallón de langosta, salsa rosada

**PATO CONFITADO** 220 grs \$450

Sobre risotto de setas y trufa blanca, salsa de frutos

**PORK BELLY AL HUMO** 220 grs \$360

Con de puré de zanahoria y manzana, hierbas frescas, salsa de cerezas rojas

**COLA DE RES HORNEADA** 180 grs \$660

Puré de chirivía, salsa de vino tinto, ensaladita de pepino y uvas

**SHORT RIB BRASEADO** 220 grs \$660

Con puré de plátano macho, tuétano, vegetales orgánicos

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.

## DE LA PARRILLA

**CAMARON GIGANTE ZARANDEADO** 240 grs \$550

Servido con puré de coliflor amarillo, vegetales orgánicos

**PULPO BRASEADO** 220 grs \$550

Sobre pure de frijol, verduras de temporada bañado con salsa de tamarindo

**COLA DE LANGOSTA**

A la parrilla, Meunière al ajo, vegetales al grill, mousse de papa y aceite de trufa blanca

400 grs \$1,600 | 600 grs \$2,400

**PECHUGA HASSELBACK** 220 grs \$340

Abanico de zanahoria, calabaza y morrón, pure de berenjena, salsa de tomate rostizado

**FILETE DE RES** 340 grs \$650

Acompañado de vegetales asados, puré de papa con esencia de trufa blanca, tuétano rostizado, chimichurri, salsa de vino tinto

**RIB EYE ANGUS AL GRILL** 410 grs \$1,100

Acompañado de vegetales asados, puré de papa con esencia de trufa blanca,

tuétano rostizado, chimichurri, salsa de vino tinto

**COWBOY ANGUS PRIME** 540 grs \$1,350

Acompañado de vegetales asados, puré de papa con esencia de trufa blanca, tuétano rostizado, chimichurri, salsa de vino tinto

**RACK DE CORDERO ACARAMELADO** 220 grs \$650

Encostrado con palomitas caramelo, puré de camote amarillo, espárragos, salsa de arándano

## OPCIONES VEGANAS Y GLUTEN FREE

**CARPACCIO DE BETABEL** 180 grs \$160

Ensaladita de arúgula, queso de cabra cenizo, nueces

**RISOTTO DE APIO** 180 grs \$160

con esencia de trufa blanca

**PORTOBELLO AL GRILL** 140 grs \$179

Asado, con aceite de olivo, hierbas frescas, ajo y queso mozzarella

**PASTA GLUTEN FREE** 140 grs \$190

A la Pomodoro, vegetales mixtos y albahaca fresca

## POSTRE

**CHURROS ALTANEROS** 120 grs \$195

Servidos con salsa de 3 chocolates, cajeta y vainilla

**TARTA DE MANZANA Y PERA** 120 grs \$195

Hecha en casa con pasta hojaldre, crema pastelera y helado de nuez moscada

**SNICKER 43** 120 grs \$195

Pastel de chocolate almendrado, caramelo de licor 43 salsa tibia de chocolate

**SORPRESA DE CAFÉ** 120 gr \$ 225

Rellena de maracuyá y chabacano, crumble de café, gelatina de Amaretto

**ESTERHAZY** 180 gr \$ 195

Pastel de nuez y almendras, cremoso de manzana y avellana, ganash de chocolate blanco

**CAMPO DE FRESAS** 180 gr \$ 210

Compota, cubierta de bavarois de vainilla crujiete de fresas

**HELADOS CLASICOS** 180 grs \$195

Chocolate / Fresa / Vainilla

## CAFÉ

<b>CAFÉ IRLANDES</b> 220ML - Flameado	195	<b>CAPPUCCINO</b> 220ml	95
<b>CAFE MEXICANO</b> 220ML - Flameado	195	<b>MOKACCINO</b> 220ml	95
<b>CAFÉ ESPAÑOL</b> 220ML - Flameado	195	<b>ESPRESSO</b> 60ml	55
<b>CAFÉ ITALIANO</b> 220ML - Flameado	195	<b>AMERICANO</b> 220ml	55

## LICORES / DIGESTIVOS

	45ml		45ml
<b>GALLIANO</b>	199	<b>SAMBUCA</b>	165
<b>MIDORI</b>	175	<b>SAMBUCA NERO</b>	165
<b>FRANGELICO</b>	165	<b>CHARTREUSE AMARILLO</b>	209
<b>AMARETTO DISARONNO</b>	155	<b>CHARTREUSE VERDE</b>	209
<b>GRAND MARNIER</b>	209	<b>LICOR 43</b>	210

## COGNAC

	45ml		45ml
<b>HENNESSY V.S.O.P.</b>	325	<b>MARTELL V.S.O.P.</b>	325
<b>REMY MARTIN V.S.O.P.</b>	325	<b>COURVOSIER V.S.O.P.</b>	325

## WHISKEY

	45ml		45ml
<b>GLENFIDDICH</b>	275	<b>ETIQUETA AZUL</b>	1459
<b>THE MACALLAN</b>	365	<b>ETIQUETA DOUBLE BLACK</b>	365
<b>CHIVAS 18</b>	345	<b>BUCHANAN'S 18</b>	499

## AGUA

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

## MIXOLOGÍA

<b>VAITIARE "FLOR DEL AGUA"</b>	275	<b>NOROC "SUERTE"</b>	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 fresca de hierba buena y un acto de magia Noroc.	
<b>GOLDEN TRUFA</b>	275	<b>NOA "DELICIA"</b>	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.	
<b>OJO DE VENADO</b>	275	<b>TOP SELLER COCKTAIL</b>	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.	
<b>MAQUETCH ESCARABAJA DEL AMOR</b>	275	<b>APEROL NOROC SPRITZ</b>	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.	
<b>EL BUHO</b>	275	<b>LA CATARINA</b>	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.	
<b>COCO NOROC</b>	350	<b>TZICURI MEZCAL</b>	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)

<b>EL GATO</b>	125	<b>COCO NOROC</b>	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 cítricos para alegrar tu suerte.	
<b>EL ELEFANTE</b>	125	<b>TORTUGUITA</b>	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 sonreír por siempre.	