



CONCHITA CLAMONT

**CREMA DE FLOR DE CALABAZA \$215**

Crema de calabaza amarilla con flores tempura rellenas de ricota y calabazas salteadas con aceite de vainilla

SOPA DE LLUVIA \$195

Sopa de hongos de temporada con hongos a las braza

ENSALADA CÉSAR \$220

Corazón de lechuga, costra de queso parmesano y pollo a la brasa

ENSALADA CÍTRICA \$200

Mix de lechugas, manzana verde, jicama con aliño de yogurt y albahaca italiana

ENSALADA CAPRESE \$275

Burrata, tomate rostizado, pesto y pistaches tostados

AGUACHILE \$355

Camarones marinados en leche de tigre de recado negro con pepino y rábano encurtido y cremoso de aguacate

CEVICHE CLÁSICO \$365

Pescado fresco en láminas marinado en leche de tigre, pepino macerado y jitomate cherry

CEVICHE PASSION FRUIT \$365

Lobina curada, leche de tigre de maracuyá, mango fresco, plátano macho frito, maíz peruano y kakiage de camote

CRUDO DE ATÚN \$340

Atún aleta amarilla, aderezo de cítricos con alcaparras y aceitunas Kalamata



**CALAMARI \$260**

Calamares fritos, alioli de habanero tatemado y aderezo de chipotle

SPAGUETTI \$210

Aglio olio con chiles de árbol quebrados

GNOCCHI \$240

Con salsa de quesos

HAMBURGUESA SUPREMA \$395

Carne Angus, cebolla caramelizada, quesos fundidos y papas hash brown

PULPO NEGRO \$435

A la brasa con recado negro, cremoso de aguacate, aderezo de habanero y ensalada verde de eneldo

NEW YORK \$520

Corte New York con vegetales a la brasa, puré de papa trufado y salsa de hongos

RISOTTO E HUITLACOCHÉ \$250

Aroz cremoso de huitlacoche con trufa negra

RAVIOLI PLIN \$230

Relleno queso ricotta y espinaca, salteado de calabaza zuchinni y hongos de temporada

COLIFLOR ROSTIZADA \$245

Coliflor rostizada con mantequilla noisette, salsa romesco, aderezo de ajonjolí y frutos secos garapiñados

TIRAMISÚ \$165**PANNA COTTA \$165****PASTEL DE CHOCOLATE \$180****PAY DE LIMA \$190**