

# ENTRADAS

## M A R E N G O

### COLIFLOR FRITA \$150

Coliflor frita al momento con alioli de mostaza (800 grs)

### BETABEL A LA PARRILLA \$160

Trozos de betabel asado sobre un cremoso de blue cheese terminado con pistache y reducción de vino tinto (600 grs)

### TUÉTANOS ALA PARRILLA \$235

Tuétano a la parrilla con salsa especial de la casa y huerto para acompañar (4 piezas / 950 grs)

### BARBACOA DE COSTILLA \$235

Jugosa barbacoa cocinada 12 horas en sus propios jugos ideal para compartir (300 grs)

### PLATO DE JAMÓN SERRANO \$390

Jamón serrano acompañado de pan tomate y frutos secos (120 grs)

### PLATO DE JAMÓN IBÉRICO \$950

Jamón ibérico reserva acompañado de frutos secos (120 grs)

### GORDAS DE MIGA \$115

Gordita de maíz rellena de chicharrón servidas sobre guacamole queso y crema (4 piezas / 300 grs)

### MOLLEJAS EN SALSA VERDE \$230

Mollejas tiernas fritas y servidas sobre salsa verde casera con aguacate cebolla y cilantro (250 grs)

### EMPANADAS ARGENTINAS \$70

- Carne al cuchillo
- Humita
- Chistorra

Gratinadas + \$10 acompañadas de chimichurri argentino (1 pza/50 grs)

### AGUACHILE DE CAMARÓN \$225

Aguachile rojo estilo Sinaloa con el toque de la casa servido con pepino cebolla y cherries (120 grs)

### CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO \$155

Croquetas de jamón serrano con base de bechamel (5 piezas / 200 grs)

### PROVOLETA CON CHISTORRA \$225

Provoleta sentada sobre cherry confitado con topping de chistorra asada y cebolla (200 grs)

### TOSTADA DE ATÚN \$75

Finas laminas de atún sellado con ceniza de chiles, alioli de wasabi, salsa agridulce, aguacate y cherry (1 pieza / 60 grs)

### TIRADITOS

- Res
- Atún
- Salmón

\$235

\$200

\$295

# TACOS

### TACOS VEGANOS \$160

De coliflor asada en salsa agridulce con hummus y ajonjolí (3 piezas / 250 grs)

### TACOS DE LANGOSTA \$350

Capeada servida sobre tortilla de harina con frijoles y costra de queso con ensalada de col (2 piezas / 150 grs)

### TACOS DE FILETE \$215

Finamente cortado sobre tortilla de maíz hecha a mano con aderezo ahumado de la casa (3 piezas / 180 grs) •Con tuétano + \$35

### TACOS DE LECHÓN \$260

Lechón finamente picado, servido sobre tortilla de maíz y guacamole (3 piezas/150grs)

### TACOS DE ATÚN AXIOTE \$195

Marinado al axiote con cebolla curtida y habanero quemado (3 piezas / 200 grs)

### TACOS GOBERNADOR \$190

Tortilla de harina con costra de queso rellena de machaca de camarón con sofrito (3 piezas / 200 grs)

# CHICHARRONES

### CHICHARRÓN DE PULPO \$315

Pulpo crujiente marinado en cítricos con cebolla y cilantro acompañado de aderezos (300 grs)

### CHICHARRÓN DE CACHETE \$195

Crujiente y ahogado en salsa de la casa (200 grs)

### CHICHARRÓN DE RES \$210

Laminas de res fritas servidas sobre guacamole, cebolla y cilantro (200 grs)

### CHICHARRÓN DE PESCADO \$220

Pesca del día rebosada y frita servida con guacamole y ensalada de pepino (200 grs)

# ENSALADAS

### DE PERAS \$170

Mix de lechugas, peras ahumadas, queso de cabra y nuez pecana con aderezo semi dulce de jamaica (250grs)

### GRIEGA \$165

Jitomate, pimientos, aceituna, pepino y queso feta aderezados con limón y especias (300grs)

### ROMANA \$165

Lechuga romana en cuartos con aderezo cremoso de limón y parmesano (350grs)

### CAPRESSE \$165

Trozos de tomate bola, aceite de oliva y queso mozzarella fresco terminado con pesto (300 grs)

Extra pollo + \$50 o camarón + \$80 (100grs)

# SOPAS

**SOPA DE CEBOLLA \$135**  
Con crotones de queso  
(250ml)

**SOPA DE LENTEJAS \$135**  
Potaje a base de  
lentejas y embutidos  
(250ml)

**JUGO DE CARNE \$135**  
Con nuestra deliciosa  
receta de la casa (250ml)

# PASTAS

(Fusilli, fettuccini o macarrón)

**AL PROVOLONE Y TRUFA \$230**  
Servida con jitomate deshidratado y  
aceitunas (250 grs)

**AL PESTO DE PISTACHE \$230**  
Acompañado de queso parmesano  
(250 grs)

**ARRABIATA CON HONGOS \$230**  
Clásica salsa de tomate con un ligero  
toque picante (250 grs)  
•Mariscos + \$110

Extra pollo + \$50 o camarón + \$80 (100grs)

**RIB EYE ENCOSTRADO \$695**  
A la parrilla en costra de ajo y  
piquín (400grs)

**SALMÓN AL CEDRO \$365**  
Marinado al pesto de jalapeño  
(200grs)

**CAMARONES HUMO \$415**  
Al cajun ahumados sobre cedro  
rojo (250grs)

# CEDRO Y *Brazas*

**ENTRAÑA \$395**  
Corte argentino de fibras pronunciadas  
y gran sabor (300grs)

Todos nuestros paltillos se acompañan con ensalada  
o papas de su elección.

**FILETE AL CEDRO**  
**\$1,395** (600 grs)  
**\$465** (220 grs)  
Corazón de lomo a la parrilla  
ahumado al cedro

**VACÍO AHUMADO \$395**  
Corte argentino cocinado  
lentamente sobre un cedro  
(300grs)

**POLLO AHUMADO \$225**  
Pechuga jugosa ahumada sobre  
cedro (250grs)

# GUARNICIONES

**VERDURAS A LA PARRILLA \$85**  
Mix de vegetales asados a la parrilla  
(150grs)

**PAPAS TRUFA \$85**  
Papas crujientes con especias queso y  
aceite de trufa (200grs)

**ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA \$85**  
Asados con cremoso de queso de cabra  
(100grs)

**ESQUITES \$85**  
Elote cocido sazonado con ajo,  
chiles y especias acompañado de  
alioli (120grs)

**TOMATES ASADOS AL  
PESTO \$85**  
Marinados con pesto y asados al  
grill (100grs)

**BERENJENA AHUMADA \$85**  
Servida con cebollín y queso  
(120grs)

**PAPA AL HORNO \$85**  
Horneada a la mantequilla,  
bañada en crema con tocino  
crujiente y cilantro (100grs)

# PLATOS

## *Principales*

**GAONERAS DE FILETE \$395**  
Medallones de filete sobre salsa  
ahumada, papas rotas y ensalada  
(300grs)

**HAMBURGUESA MARENGO \$250**  
Carne de res acompañada de queso  
ahumado, crujiente tocino y vegetales  
sobre pan brioche casero (250grs)

**POLLO THAI AGRIDULCE \$265**  
Trozos de pollo crujiente en salsa  
dulce sobre arroz y vegetales  
terminados con ajonjolí (250grs)

**LECHÓN A LA SEGOVIA \$445**  
Estilo segovia acompañado de  
guacamole y tortillas (300grs)

**ATÚN EN SALSA TATEMADA \$280**  
Posta de atún sobre papas, ensaladilla  
de nopal, aguacate y salsa verde  
(200grs)

**PULPO ROSTIZADO \$365**  
Arrebatado sobre alioli casero y papas  
rotas con un toque ahumado (200grs)

**MARENGO CUT \$1380**  
Corte insignia de la casa New York  
con hueso, marinado en cenizas de Chile  
(900 grs)

**PESCA DEL DÍA (TEMPORADA) \$360**  
Sobre hongos con salsa de queso  
(200grs)

**PETIT FILET MIGNON \$330**  
Centro de filete envuelto en tocino  
sobre vegetales baby y salsa de  
arándano (220grs)

**CAMARONES CRUJIENTES \$415**  
Empanizados sobre quinoa con  
espárragos, alcachofa y cherries  
bañados con salsa agridulce  
(350 grs)

# PIZZAS

**IBÉRICA \$235**  
Aceituna, alcachofa, cebolla morada,  
queso de cabra y jamón serrano

**MARGERITA \$205**  
Queso gouda, queso mozzarella,  
tomate y albahaca fresca

**PERAS Y TOCINO \$225**  
Peras ahumadas, queso azul, tocino  
crujiente y reducción de vino tinto

**MEDITERRÁNEA \$285**  
Queso gouda, salsa marinada y  
mix de mariscos

**PATAGONIA \$235**  
Chistorra asada, queso mozzarella,  
queso gouda, cebolla caramelizada  
y chimichurri argentino  
  
Diámetro aprox 30cm