



CUVÉE09

<i>Mix de aceitunas</i>	\$180.00	<i>Tabla de embutidos</i>	\$250.00
Kalamata y aceituna verde maceradas. 120 grs.		Mediana: 50 gr.	
<i>Dátiles</i>	\$170.00	<i>Ceviche de lychee</i>	\$210.00
Rellenos de queso azul envueltos en tocino. 90 grs.		Lychee, leche de coco, jugo de naranja, jugo de limón, cilantro y cebolla morada. 110 grs.	
<i>Taco de chicharrón</i>	\$90.00	<i>Sashimi</i>	\$200.00
Chicharron de cerdo, guacamole, salsa de la casa. 60 grs.		Salmón marinado en betabel, jengibre, limón, eureka, hierbas finas y ajo. 125 grs.	
<i>Burrata</i>	\$190.00	<i>Tartar de res</i>	\$230.00
Con jitomates cherrys y fruta de temporada. 125 grs.		Filete de res, cebolla morada, perejil, ajo, menta. 160 grs.	
<i>Hummus</i>	\$180.00	<i>Sándiwch</i>	\$250.00
De betabel rostizado, tahini, limón eureka, vinagre de manzana. 125 grs.		Filete de res. 170 grs.	
<i>Ensalada de Sandía</i>	\$180.00	<i>Pasta del día</i>	\$240.00
Con frambuesa, jitomate cherry, menta, chamoy. 150 grs.		Al gusto del chef. 150 grs.	
<i>Tabla de quesos</i>	\$270.00	<i>Postre</i>	\$180.00
150 gr. por tabla de quesos.		Frutos rojos macerados en Brandy, menta, crema semi batida, ralladura de limón. 130 grs.	

Todos nuestros precios incluyen I.V.A
Aceptamos pagos únicamente en MXN