



CORTES MADURADOS & PARRILLA

Tomahawk \$730.000

1.200 g de corte monumental con hueso, sellado a la leña de manzano. Terminado con mantequilla de tuétano.

Porterhouse King – \$567.900

32 oz madurado 28 días. La fusión entre la ternera del lomo y el sabor profundo del New York, unidos por el hueso en T.

Ribeye Prime – \$285.000

400 g de alto marmoleo. Ojo de bife asado sobre hierro fundido, glaseado con ajos confitados y romero fresco.

New York Strip – \$178.000

350 g madurado en seco. Bife de chorizo con grasa dorsal caramelizada a fuego directo. Sellado crocante y jugoso.

Filet Mignon – \$112.000

300 g del centro del lomo fino envuelto en panceta ahumada. Napado sutilmente con demi-glace de hongos silvestres.

Picaña Brasa – \$163.000

350 g de tapa de cuadril asada lentamente para una costra crujiente. Acompañada de chimichurri rústico sudamericano.

Skirt Steak – \$260.000

350 g de corte de fibra larga, sabor ferroso y mordida tierna. Asado a calor extremo sobre brasas vivas.

DE LA CASA

Texas Smoke Burger \$75.000

220 g blend de brisket, cheddar añejo fundido, mermelada de tocineta al whisky y aros de cebolla en pan brioche.

Tacos Tatemados \$53.000

Trilogía en maíz azul. Láminas de entraña a la leña, costra de queso Oaxaca, emulsión de aguacate ahumado y ceniza.

ACOMPÑANTES DE AUTOR

TUBÉRCULOS ROSTIZADOS

papa nevada, camote y zanahorias baby, especiadas en mantequilla de trufa negra y romero.

RAGU DE MAÍZ

salteadas con vino blanco y tocineta ahumada.

CORAZONES DE ALCACHOFA

bañadas en mantequilla avellanada y pimienta rosada.

VEGETALES AL WOK

terminados con albahaca deshidratada y reducción balsámica.

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA

albardados en tocineta ahumada, terminados con mantequilla avellanada y pimienta negra.

PAPAS FRANCESAS

especiadas con grana padano y aceite de trufa negra.

PURÉ DE PAPA CRIOLLA Y CEBOLLÍN

rústica con nata y queso parmesano tipo americano.

ENSALADA DEL HUERTO

mixtura de lechugas orgánicas, tomates Cherry, queso parmesano y cebolla puerro confitado.

PAPAS CRIOLLAS

especiadas con páprika y mantequilla clarificada con cebollín chino.