



ONE £ POUND

TERRAZA

ENTRADAS

FISH & CHIPS (120 g) 	\$395	COCTEL ONE POUND (150 g)	\$320
Bacalao noruego, con salsa tártara y papas a la francesa.		Pescado sierra marinado con aceite de oliva, aguacate, chile serrano, cilantro, cebolla morada y jitomate.	
CROQUETAS (6 Pzas.)	\$270	MEJILLONES (320 g)	\$360
De Prosciutto, elaboradas con salsa bechamel, acompañadas de aderezo alioli y salsa picante de cacahuete.		A la marinera, reducción de crema de echalote, mantequilla y vino blanco.	
CARPACCIO DE RES (80 g)	\$380	CHEESE & CHARCUTERIE BOARD	\$740
Finas láminas de filete de res, aderezo Veneciano, arúgula y queso Grana Padano.		Nuestra selección semanal de cuatro quesos franceses y embutidos españoles (4 personas).	
TERRINA DE FOIE GRAS (70 g)	\$540	ANGELS ON HORSEBACK (6 Pzas.) 	\$245
Acompañada de dátiles e higos turcos y gelée de vino blanco de cosecha tardía.		Ostiones ahumados envueltos con tocino, blue cheese y miel trufada.	
PULPO AL BROILER (140 g)	\$445	TÁRTARA DE ATÚN (150 g)	\$340
Cama de arroz de jalapeño con tinta de calamar.		Marinado con vinagreta de cítricos, salsa de soya, jitomate y pepino.	
PORTOBELLO** (2 pzas.)	\$330	ALCACHOFAS* (100 g)	\$340
Rostizados, con queso mozzarella, aceite de oliva y compota de jitomates cherry.		Corazones de alcachofa hervidos, con verduras salteadas y salsa de vino blanco.	
BURRATA* (100 g)	\$330	ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE (12 pzas.)	\$440
Con jitomates cherry rostizados y pesto.		Mantequilla de perejil, ajo y pan molido.	
ROLLOS DE CAMARÓN	\$310		
Camarones tempura con páprika en tortilla de jícama, arúgula, trozos de piña, cebolla morada y chile. (3 pzas.)			





SOPAS

CREMA DE JITOMATE* 	\$210	ENSALADAS	
Acompañada con crutones, queso de cabra y pesto.		COGOLLOS Y ENDIVIAS	\$350
SOPA DE CEBOLLA	\$220	Con láminas de huevo cocido, aceitunas negras, anchoas del cantábrico y vinagreta al olivo.	
La tradicional, gratinada con mezcla de quesos.		COL DE BRUSELAS*	\$185
GAZPACHO**	\$220	Ligeramente enharinadas y fritas con salsa agridulce.	
Jitomate, brunoise de pimiento, pepino, jícama, aceite de oliva y sorbete de limón.		ENSALADA DE PERA CON GORGONZOLA*	\$320
PASTAS		Mix de lechugas europeas, rollo de queso Gorgonzola con frutos secos y vinagreta de miel.	
MAC & CHEESE AL CHEDDAR* 	\$285	ENSALADA NIÇOISE	\$320
Pasta con salsa de queso, terminada con migas de pan, ajo y perejil.		Ensalada provenzal originaria de Niza con mix de lechugas europeas, atún, huevo duro, aceitunas y alcaparras.	
FETUCCINI CON MORILLAS	\$470	ENSALADA CÉSAR*	\$330
Pasta larga, emulsionada con mantequilla y salsa de morillas.		Al estilo de César Cardini, preparada en la mesa, con anchoas del Cantábrico. Con camarón (3 pzas) + \$120	



N° 720
ONE £ POUND
 TERRAZA

CARNES & AVES

FILETE MIGNON (180 g) Acompañado con papas a la Francesa. A su elección: - Salsa de morillas. - Salsa pimienta. - Salsa bordelesa.	\$640 \$520 \$520	HAMBURGUESA ONE POUND (200 g) Carne de res, pan brioche, queso gruyère, tocino, cebolla caramelizada, arúgula y papas a la Francesa.	\$495
PORK RIBS (200 g) Costillas de cerdo horneadas por 14 horas, salsa agridulce de	\$440	FILETE WELLINGTON (200 g)  Filete de res con duxelle de hongos, mousse de foie gras y	\$620
RACK DE CORDERO (180 g) Marinado, en costra de perejil con ratatouille y jalea de	\$585	BANGERS AND MASH (220 g)  Plato tradicional: salchicha Lincolnshire, puré de papa con	\$360
SUNDAY ROAST (EVERYDAY) (400 g)  Corte New York al broiler con papas salteadas, mix de	\$690	POLLO TIKKA MASALA (200 g)  Influenciado por la comida India, un clásico londinense,	\$410
TÁRTARA DE RES (180 g) Elaborada en la mesa por nuestro servicio con guarnición de	\$450	CONFIT DE PATO (290 g) Cocido en su jugo, papas salteadas, romero, ajo, cebolla	\$520

PESCADOS & MARISCOS

PESCA DEL DÍA MEUNIÈRE (180 g) A la mantequilla, con aceitunas, juliana de limón, haba verde,	\$440	FILETE DE ATÚN A LA PLANCHA (180 g) Con salsa de soya cremosa, verduras salteadas, cebolla	\$460
FILETE DE SALMÓN (190 g) A la plancha con costra de aceituna negra, reducción de vino	\$430	TOTOABA AL VINO BLANCO (DE CULTIVO) (190 g) Filete procedente del mar de Cortés con mousse de perejil,	\$550
CAMARONES AL WASABI (5 DZAS.) Ligeramente capeados, con aderezo de wasabi y salsa de	\$420	CALLO DE HACHA A LA PLANCHA (160 g) Con risotto al azafrán, reducción de crustáceos y teja de	\$470
CAMARONES AJO – LIMÓN (5 DZAS.) Mantequilla cremada con ajo y limón.	\$395		

**Vegetariano **Vegano*

Precios en MXN, incluyen IVA.

Todos nuestros alimentos están sujetos a disponibilidad de los mejores ingredientes frescos que recibimos cada día.

El consumo de alimentos crudos es bajo su propia responsabilidad.

El gramaje se expresa en producto crudo y varía de acuerdo a su cocción.

