

## ENTRADAS

|   |              |   |                              |
|---|--------------|---|------------------------------|
| <b>COCTEL ONE POUND</b> (150 g.)<br>Pescado Sierra marinado con aceite de oliva, aguacate, chile serrano, cilantro, cebolla morada y jitomate.  | <b>\$370</b> | <b>CARPACCIO DE RES</b> (80 g.)<br>Finas láminas de filete de res, aderezo Veneciano, arúgula y queso Grana Padano.           | <b>\$445</b>                 |
| <b>TERRINA DE FOIE GRAS</b> (70 g.)<br>Acompañada de compota de dátiles e higos turcos y gelée de vino blanco de cosecha tardía.<br><i>Copa de vino dulce Oremus Tokaji Vendimia Tardía (1.5 oz.)</i> | <b>\$595</b> | <b>MEJILLONES</b> (320 g.)<br>A la marinera, reducción de crema de echalote, mantequilla y vino blanco.                       | <b>\$420</b>                 |
| <b>BURRATA</b> (100 g)<br>Con jitomates cherry rostizados y pesto.  | <b>\$220</b> | <b>ANGELS ON HORSEBACK</b> (6 Pzas.)<br>Ostiones ahumados envueltos con tocino, blue cheese y miel de trufa.                  | <b>\$290</b>                 |
| <b>CROQUETAS</b> (6 Pzas.)<br>Prosciutto, elaboradas con salsa bechamel, acompañadas de aderezo alioli y salsa picante de cacahuete.  | <b>\$295</b> | <b>ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE</b> (12 pzas.)<br>Mantequilla de perejil, ajo y pan molido.<br><i>Media Orden. (6 piezas)</i> | <b>\$480</b><br><b>\$240</b> |
| <b>CORNISH PASTIES</b><br>Empanadas típicas de queso y espinacas a la crema ó carne fileteada   | <b>\$195</b> | <b>COL DE BRUSELAS</b><br>Ligeramente tempurizadas y fritas con salsa agridulce.  | <b>\$220</b>                 |
|   |              | <b>BRESAOLA</b><br>Láminas de bresaola con aderezo de queso de cabra y mix de lechuga.  | <b>\$420</b>                 |

## SOPAS

|  |
|--|
| <b>CREMA DE JITOMATE</b><br>Acompañada con crutones, queso de cabra y pesto. |
| <b>SOPA DE CEBOLLA</b><br>La tradicional, gratinada con mezcla de quesos.    |
| <b>GAZPACHO ANDALUZ</b><br>Fresca combinación de pimiento rojo y pepino.     |
| <b>CLAM CHOWDER</b><br>Crema de almejas con minestronne de verduras.         |
| <b>BEEF TEA</b><br>Consommé de res con tortellini.                           |

## PASTAS

|  |
|--|
| <b>FETUCCINE CON MORILLAS</b><br>Pasta larga, emulsionada con mantequilla y salsa de morillas. |
| <b>MAC &amp; CHEESE AL CHEDDAR</b><br>Pasta con salsa de queso, terminada con migas de pan.    |

## ENSALADAS

|   |              |  |              |
|---|--------------|--|--------------|
| <b>COGOLLOS Y ENDIVIAS</b><br>Láminas de huevo cócido, aceituna negra, anchoas del cantábrico y vinagreta                       | <b>\$260</b> |  | <b>\$390</b> |
| <b>ENSALADA DE CANGREJO</b><br>Con espárragos, aguacate, jitomate y aderezo de la casa.   | <b>\$290</b> |  | <b>\$460</b> |
| <b>ENSALADA DE PERA CON GORGONZOLA</b><br>Mix de lechugas, con mousse de queso Gorgonzola con frutos secos y vinagreta de miel. | <b>\$230</b> |  | <b>\$350</b> |
| <b>ENSALADA CÉSAR</b><br>Inspirada en la receta César Cardini, preparada en la mesa, con anchoas .                              | <b>\$290</b> |  | <b>\$385</b> |
| <b>ALCACHOFAS A LA VINAGRETA</b><br>Corazón de alcachofa marinada con vinagreta de mostaza y mix de lechugas.                   | <b>\$290</b> |  | <b>\$395</b> |

|  |              |  |              |
|--|--------------|--|--------------|
| <b>FETUCCINE CON TRUFA</b><br>Con salsa tartufata, mantequilla y trufa fresca laminada a la mesa.  | <b>\$510</b> |  | <b>\$550</b> |
| <b>PASTA CARBONARA</b><br>Pasta corta con salsa de huevo, parmesano y limón eureka, con guanciale. | <b>\$330</b> |  | <b>\$330</b> |



*Nuestros alimentos son frescos y del día, por eso agradecemos su comprensión si su elección no está disponible.*

## CARNES & AVES



|  |              |  |              |
|--|--------------|--|--------------|
| FILETE MIGNON (180 g)  |              | HAMBURGUESA ONE POUND (200 g)  | <b>\$530</b> |
| - Salsa bordelesa, papas a la francesa                                     | <b>\$620</b> | Carne de res, pan brioche, queso gruyère, tocino, cebolla caramelizada, arúgula y papas a la Francesa. |              |
| - Salsa de morillas, con papas a la francesa.                              | <b>\$730</b> | WIENER SCHINTZEL   | <b>\$780</b> |
| - Salsa pimienta, con papas a la francesa.                                 | <b>\$680</b> | Carne de ternera empanizada, servida con puré de papa, limón eureka y salsa picante de cacahuete.      |              |
| BANGERS & MASH (220 g)   | <b>\$395</b> | SHORT RIB ESTOFADO (180 g)   | <b>\$560</b> |
| Salchicha Lincolnshire, puré de papa con mantequilla, chícharos y gravy.   |              | Cocinado a fuego lento, bañado en una salsa aromática de vino tinto, servido con mousseline de papa.   |              |
| RACK DE CORDERO (180 g)  | <b>\$620</b> | POLLO TIKKA MASALA (200 g)   | <b>\$460</b> |
| Con costra de perejil con ratatouille y jalea de menta.                    |              | Pechuga de pollo laminada y bañada en salsa de curry acompañada de arroz salvaje                       |              |
| SUNDAY ROAST (400 g)   | <b>\$750</b> | CONFIT DE PATO (290 g)   | <b>\$580</b> |
| Rib Eye con papa gratin, mix de verduras, Yorkshire pudding y salsa gravy. |              | Cocido en su jugo, papas salteadas, finas hierbas y servido con salsa bordelesa.                       |              |
| TÁRTARA DE RES (180 g)   | <b>\$560</b> | PORK RIBS (200 g)  | <b>\$480</b> |
| Elaborada en mesa, con guarnición de papas a la Francesa.                  |              | Costillas de cerdo horneadas por 14 horas, salsa agri dulce de la casa y papas a la Francesa.          |              |

## PESCADOS & MARISCOS

|   |              |  |              |
|---|--------------|--|--------------|
| FISH & CHIPS (120 g)  | <b>\$440</b> | ROBALO ONE POUND (180 gr.)   | <b>\$450</b> |
| Tiras de Bacalao Noruego tempurizado, salsa tártara con papas a la Francesa.      |              | Con sofrito de guajillo & ajo, espárragos, puré de camote y mousseline de papa.                            |              |
| FILETE DE SALMÓN (190 gr.)  | <b>\$480</b> | TOTOABA AL VINO BLANCO (DE CULTIVO) (190 gr.)  | <b>\$580</b> |
| A la plancha con costra de aceituna negra, reducción de vino tinto y ratatouille. |              | Servida con mousse de perejil, reducción de fumet de pescado, almejas portuguesas y verduras cocidas.      |              |
| CAMARONES AL WASABI (5 pzas.)   | <b>\$520</b> | YOUNG RED SNAPPER (180 gr.)  | <b>\$465</b> |
| Ligeramente tempurizados, con aderezo de wasabi y salsa agri dulce de maracuyá.   |              | A la plancha, acompañado de zanahorias glaseadas a la naranja y al comino.                                 |              |
| CAMARONES AJO / LIMÓN (5 pzas.)   | <b>\$490</b> | PESCA DEL DÍA MEUNIÉRE (180 gr.)   | <b>\$480</b> |
| Preparados con una mantequilla cremada de ajo y limón eureka.                     |              | A la mantequilla, con aceitunas, juliana de limón, haba verde, jitomate confitado y crutones.              |              |
| LENGUADO (200 gr.)  | <b>\$895</b> | LANGOSTINOS (180 gr.)  | <b>\$810</b> |
| A la meunière con guarnición de mousseline de papa.                               |              | Preparados al gusto: con Mantequilla de perejil ó al ajillo; acompañado de perlas de calabaza y zanahoria. |              |

N° 720

ONE £ POUND

TERRAZA

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

Precios en MXN, incluyen IVA.