

# LOCOS POR LA CARNE



## MENÚ

1ER TIEMPO

### TIRADITO DE RIB EYE (PRIME)

Láminas de rib eye calidad PRIME selladas al carbón y bañadas con salsa ponzu, rodajas de chile serrano y brotes.

**Precio:** \$140

3ER TIEMPO

### TACO DE FILETE

Un taco de filete de res con costra de pimientas y especias, tuétano asado y crujientes mochomos con un toque de aceite de ajo y brotes.

**Precio:** \$69

POSTRE

### CORN CAKE

Esponjoso pastelito de elote con cremoso de Mascarpone y atole de vainilla, acompañado con helado de vainilla natural.

**Precio:** \$110

2DO TIEMPO

### JUGO DE CARNE

Espeso jugo de carnes seleccionadas, se acompaña con jardín de cebolla, cilantro y chile serrano picados.

**Precio:** \$120

4TO TIEMPO

### COSTILLA HORNEADA

Short rib horneado durante 12 horas. Se acompaña con salsa de pimientas. Guarnición de guacamole.

Ó

### RIB EYE (300 GR)

Asado a la parrilla al termino deseado y terminado con un brochazo de chimi, se acompaña con salsa de pimientas.

Guarnición de elote asado

**Precio:** \$590

### PRECIO POR MENÚ COMPLETO:

\$840 por persona.

IVA incluido.

No incluye servicio.

## CON MARIDAJE DE VINOS

1ER TIEMPO

### TIRADITO DE RIB EYE (PRIME)

**Maridaje:** VINO TINTO

MONTE XANIC CALIXA BLEND (TEMPRANILLO 60%, MERLOT 30%, CABERNET SAUVIGNON 10%).

3ER TIEMPO

### TACO DE FILETE

**Maridaje:** VINO TINTO MONTE XANIC GRENACHE 100%.

POSTRE

### CORN CAKE

**Maridaje:** VINO TINTO MONTE XANIC CHENIN COLOMBARD 100%.

2DO TIEMPO

### JUGO DE CARNE

4TO TIEMPO

### COSTILLA HORNEADA

Ó

### RIB EYE (300 GR)

**Maridaje:** VINO TINTO MONTE XANIC CABERNET SAUVIGNON CALIXA (CABERNET SAUVIGNON 80%, SYRAH 20%).

### PRECIO POR MENÚ:

\$1.100 por persona.

IVA incluido.

No incluye servicio.

