

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 especies, 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.



Dom Pérignon

F.P.JOURNE
Invenit et Fecit

MONTE XANIC
BODEGA VINICOLA

Penguin Random House
Grupo Editorial

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
GRAPE VARIETAL SPECIFIC

GALERIA HILARIO GALVEZ