

BIENVENIDO

— Lago —





Platillo de temporada

Langosta fresca



Botanas

Gringa de camarón chorreado		\$201
Gringa de Totoaba al pastor negro		\$201
Tacos de Totoaba al pastor		\$352
Tacos de lechón		\$552
La gaonera de Rib-eye tamaulipecana		\$133
Sashimi de salmón canadiense		\$479

Tostadas

Ceviche de Totoaba		\$220
Abulón del Mar de Cortés		\$515
Callo de hacha		\$226
Tostada de discada de camarón		\$215
Tostada de pulpo con mayo chile morita		\$215



Huevo



Pescado



Gluten



Cacahuates



Soya



Lácteos



Mostaza



Frutos Secos



Moluscos



SO₂ Sulfitos



Crustáceo



Apio



Sésamo



Altramuces



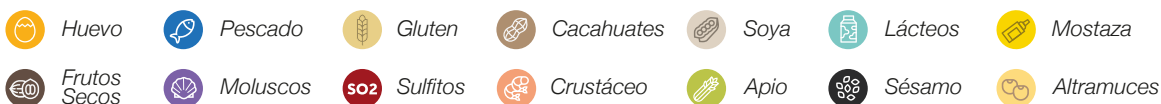


Entremés

Queso ranchero y chile del monte	●	\$264
Tabla de jamón ibérico y quesos	● ●	\$580
Paté de foie gras		\$498
Papa francesa trufada y queso	●	\$114
Guacamole y carne seca		\$445
Empanadas de carne y jocoque piquín	● ●	\$205
Queso asado y chabacanos morita	●	\$310

Ensaladas y verduras

Verduras asadas ají-limón		\$175
Coliflor asada y aloli de chile japonés	● ●	\$146
Ensalada mixta con vinagreta de berries	● ● ●	\$130
Ensalada de lechugas orgánicas a la mostaza	● ●	\$130
Ensalada mediterránea y vinagreta de tomate seco		\$139





Sopas

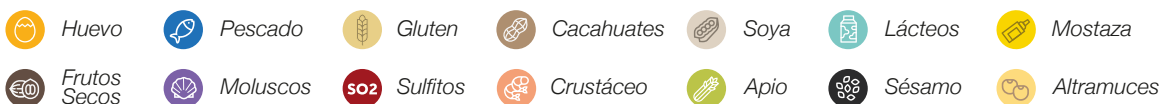
Sopa de tortilla con chicharrón	●	\$151
Crema de almejas	● ● ●	\$151
Crema de tomate	● ●	\$151
Sopa de cebolla gratín	● ●	\$151
Crema poblana y elote	● ●	\$151

Pastas

Espagueti al Olio y tomate seco	● ●	\$152
Fetuccini Mamma Rosa	● ●	\$152
Rigatoni a los cuatro quesos	● ●	\$152

Pescados y Mariscos

Salmón con ajo negro y salsa de estragón	●	\$565
Totoaba a la talla y plátano macho	●	\$737
Enchiladas de langosta y mole negro	● ●	\$560
Lomo de atún al ajillo y champiñones		\$605
Camarones en salsa macha jocoque y verduras	● ● ● ● ●	\$651





Aves

Pierna de pato confit y salsa de cereza de amarena • \$575

Medio pollo a la parilla • \$376

Carnes

Arrachera botaneda con papas a la francesa \$575

y salsa bearnesa • •

Rack de cordero • • \$1,363

Filete Angus en salsa morita • • \$750

Filete de res en salsa de trufa y foie gras • • \$750

Filete Angus en salsa de tuétano y hongos frescos • • \$748

Filete Angus con escamoles y salsa de cuatro chiles • • • \$748

Parilla de calidad Angus

Tablitas de filete • \$718

Rib Eye con hueso botaneado • \$845

Cañita de filete • \$748

Agujas de Rib Eye (Nacional) • \$593



Huevo



Pescado



Gluten



Cacahuates



Soya



Lácteos



Mostaza



Frutos Secos



Moluscos



Sulfitos



Crustáceo



Apio



Sésamo



Altramuces

Postres

Pastel de chocolate suizo ●●●● **\$156**

Con helado de vainilla

Esquimal de vainilla y crema francesa ●● **\$95**

Temporada de esquimal

Pastel de zanahoria ●●●● **\$156**

Bizcocho de zanahoria con piña, manzana y canela
acompañado con helado de nuez de macadamia

Conserva de naranjas ● **\$228**

Naranja en conserva con queso cambozola



Huevo



Pescado



Gluten



Cacahuates



Soya



Lácteos



Mostaza



Frutos Secos



Moluscos



SO₂ Sulfitos



Crustáceo



Apio



Sésamo



Altramuces



Postres

Molten de chocolate y helado ●●● **\$156**

Pastel fluido de chocolate y helado de vainilla de la casa

Tarta de nuez rústica ●●●● **\$195**

Tradicional tarta de nuez tibia con salsa de Tofeé y helado de vainilla

Pan de elote americano y macadamia ●●●● **\$209**

Suave pan de elote caliente con cajeta y helado de macadamia

Trenza de ate, queso y manzana ●●● **\$156**

Hojaldre relleno de queso, manzana y ate artesanal acompañada de helado de vainilla de la casa



Huevo



Pescado



Gluten



Cacahuates



Soya



Lácteos



Mostaza



Frutos Secos



Moluscos



SO₂ Sulfitos



Crustáceo



Apio



Sésamo



Altramuces

