



P A N G E A

## ENTRADAS

**TORRE DE JITOMATE** queso de cabra, aguacate y vinagreta de albahaca.

**TÁRTARA DE FILETE DE RES ANGUS (90 GR)** aioli de ajo tatemado, almendras tostadas, acompañada de papas steak

**AGUACHILE DE PULPO Y CAMARÓN (90 GR)** emulsión de cilantro y albahaca, cueritos, mayonesa negra

**TARTAR DE ATÚN ALETA AMARILLA (90 GR)** cebollas doradas, mezcal, chile serrano y soya

**JUREL DE BAJA CALIFORNIA (80 GR)** en tataki, aguacate, arroz crujiente, emulsión de miso y mantequilla negra

**GRATÍN DE CANGREJO (80 GR)** gruyere, parmesano, salsa virgen y brioche tostado

**TERRINA DE FOIE GRAS (120 GR)** hecha en casa, conserva de guayaba y membrillo, gelée de maple

## ENSALADAS Y SOPAS

**ENSALADA DE KALE, MANZANA VERDE Y AGUACATE** lechugas orgánicas, aderezo cremoso de hierbas, coles doradas

**ENSALADA DE HIGOS** arúgula, jamón serrano, nuez de Parras, helado de Roquefort

**LECHUGAS LOCALES CON CRUJIENTE DE BRIE** lascas de jamón serrano, vinagreta de echalote y miel

**CREMA DE TOMATE** con burrata y crotones

**CREMA LIGERA DE HONGOS** con buñuelos de parmesano

**CREMA DE QUESO CAMEMBERT** en pan campesino, almendras, uvas

## PLATOS PRINCIPALES

**RIB EYE ANGUS (450 GR)**

cebolla rostizada, holandesa de morita, hongos rostizados, puré de papa Robuchon, jus

**LECHÓN CONFITADO Y DORADO (250 GR)**

papas cambray confitadas, morrones asados, jus de orégano, chile güero

**MEDIO PATO EN DOS COCCIONES (490 GR)**

pechuga rostizada con costra de pistache, chutney de durazno, pierna confitada, polenta de parmesano, jus

**CORAZÓN DE FILETE ANGUS (200 GR)**

ravioles de queso Chihuahua, salsa de chile pasilla

**CABRITO BRASEADO, DORADO Y**

**DESHUESADO (260 GR)** puré de coliflor, adobo Huasteco, salsa de cerveza Bocanegra

**FILETE DE RES ANGUS "ROSSINI" (200 GR)**

escalopa de foie gras (85 gr), salsa de trufa negra al Oporto

**SPAGUETTI "SCAMPI" HECHO EN CASA**

camarones y almejas de Cortéz (250 gr) mantequilla de ajo confitado, limón amarillo

**MEDIO POLLO "3 CHILES" (425 GR)**

deshuesado y dorado, salsa martajada, croqueta de frijol con chipotle, rajas cremadas

**SALMÓN LAQUEADO (190 GR)**

dumplings, emulsión de soya, salsa macha, cilantro

**TOTOABA DE CULTIVO (190 GR)**

"chowder", alcachofas, hinojo, espárragos, habas frescas, pancetta

**PULPO ASADO (240 GR)** guiso casero de

garbanzos, chorizo estilo español, pimientos de piquillo, coulis de albahaca

**CAMARONES GRANDES A LA**

**PLANCHA (170 GR)**

arroz negro caldoso, habas frescas, pimientos, chile de árbol, aioli de azafrán

## POSTRES

**TIBIO DE CHOCOLATE** helado de té negro, gelée de chabacano

**CHEESECAKE BRULÉE** gelée de vino rosado, sorbete de toronja

**MIL HOJAS DE MANZANA** apio, helado de vainilla, caramelo salado

**STICKY CAKE DE HIGO** toffee, helado de hoja de higo

**PANNA COTTA DE TRES LECHE** guayaba, arroz caramelizado, sorbete de horchata

**HELADOS** vainilla, té negro, coco, caramelo salado y almendras

**SORBETE** toronja, horchata

\*Precios en moneda nacional (MXN). Incluye 16% de IVA / Gramaje de proteína aproximado y antes de cocción.

## MENÚ DEL DÍA

\* Elegir una entrada, plato fuerte y postre.

### ENTRADAS

#### TORRE DE JITOMATE

queso de cabra, aguacate,  
vinagreta de albahaca.

#### AGUACHILE DE PULPO

##### Y CAMARÓN (90 GR)

emulsión de cilantro y albahaca,  
cueritos, mayonesa negra

#### CREMA LIGERA

##### DE HONGOS

con buñuelos de parmesano

### PLATOS FUERTES

#### LECHÓN CONFITADO

##### Y DORADO (250 GR)

papas cambray confitadas, morrones  
asados, jus de orégano, chile güero

#### AGNOLOTTI DE SALMÓN

crema de limón,  
coles de bruselas, eneldo

#### HAMBURGUESA ANGUS (210 GR)

molida en casa, queso gouda,  
mermelada de short rib, catsup  
y pepinillos hechos en casa

### POSTRES

#### PASTELITO TIBIO DE CHOCOLATE

helado de té negro, gelée  
de chabacano

#### MIL HOJAS DE MANZANA

apio, helado de vainilla,  
caramelo salado

## MENÚ DEGUSTACIÓN

#### BUÑUELO DE QUESO DE RANCHO Y YUCA

•

#### AGUACHILE VERDE

albahaca, cueritos

•

#### JUREL DE BAJA CALIFORNIA (50 GR)

aguacate, miso,  
mantequilla tostada

•

#### FOIE GRAS ROSTIZADO (60 GR)

con cebolla al carbón  
y miel de chilhuacle

•

#### CABRITO BRASEADO

##### EN BOCANEGRA (130 GR)

sabores del norte

•

#### CENTRO DE NEW YORK ANGUS

holandesa de morita,  
puré Robuchon, jus

•

#### GRANIZADO DE BETABEL

con naranja y flores

•

#### STICKY CAKE DE HIGO

toffee, helado de hoja de higo

•

#### PETIT FOURS