

RAW BAR

OSTION DE CULTIVO (POR PIEZA) \$100
Salsa Mignonette

OSTIONES MORNAY (6 PIEZAS) \$610
Queso Emmental, Panko Picante

REMOULADE DE LANGOSTA \$520
Ciboulette, Manzana, Palmitos, Pepinillo

ATUN ALETA AMARILLA \$330
Ajonjoli, Aguacate, Jengibre, Soya, Aceite de Chiles

SALMON AHUMADO (150 GR) \$615
Mascarpone de Hierbas, Alcaparras, Huevo de Codorniz, Brioche

CAMARONES DE BAJA \$670
CALIFORNIA (3 OZ)
Salsa coctelera y limón

CARPACCIO (150 GR) \$480
Res Black Angus, Anchoas, Yema Curada, Grana Padano, Mostaza

CAVIAR 1 OZ \$5500*
DE NUESTRA SELECCION DE ESTURION
Crema Batida, Alcaparra, Huevo, Pepinillos, Ciboulette, Challotas, Brioche, Chips De Papa

No Incluido En Paquete All In

ENTRADAS

SOPA DE CEBOLLA \$290
Queso Comte, Crotones

ENSALADA CAESAR \$300
Lechuga Romana, Croutones, Queso Emilgranna, Aderezo de Emilgrana

CRAB CAKE (120 GR) \$350
Gribiche Picante, Limón

PORK BELLY AHUMADO \$450
Callo Garra De Leon, Maple, Mostaza Encurtida

ENSALADA HEIRLOOM \$340
Seleccion de Tomates Organicos, Pepino, Piñones, Vinagreta de Vino Blanco

ENSALADA DE AHUMADA \$280
Mezcla de Lechugas, Naranja, Queso de Cabra Carbonizado, Nueces, Aderezo de Miel Ahumada

LEBERWURST \$310
Pate De Higado, Tocino, Cornichon, Crutones

SALSAS

\$100 cada uno

CHIMICHURRI ARGENTINO
Perejil, Ajo, Oregano, Paprika, Chile

BEARNAISE
Estragon, Vinagre de Jerez

PIMIENTA VERDE
Cognac, Mantequilla, Chalotas

TAURO STEAK SAUCE
Coriandro, Tomate Caramelizado, Canela

RABANO PICANTE
Vinagre de Chardonnay

MOSTAZA DE LA CASA
Mostaza Rustica, Dijon, Vino Blanco

HARISSA
Pimientos Rojos, Chile de Arbol, Especies

GUARNICIONES

\$300 cada uno

VEGETALES ORGANICOS
Aceite de Oliva Extra Virgen

MAC AND CHEESE
Suizo, Comte, Emilgrana

ESPARRAGOS
Bearnaise

COLES DE BRUSELAS
Tocino Hecho en Casa, Glaseado Balsamico

MOUSSELINE DE PAPA
Crema, Nuez Moscada, Mantequilla

ESPINACAS CON CREMA
Ajo, Chalotas, Tomillo

ELOTE STEAK HOUSE
Crema, Maiz Amarillo, Maiz Crujiente, Queso Cheddar

TOPPINGS

MANTEQUILLA DE GORGONZOLA	\$100
CAMARONES 2 OZ	\$380
HONGOS SALTEADOS	\$140
AROS DE CEBOLLA	\$140
A CAVALO (HUEVO ESTRELLADO)	\$140

LINZ HERITAGE
ANGUS USDA

DRY AGED BONE IN KANSAS STEAK* (560 GR) MEDIO OESTE, USA.	\$2900
TOMAHAWK* (1200 GR) MEDIO OESTE, USA. Sugerido para dos personas	\$5500
HAMBUERGUESA AÑEJADA TAURO LINZ HERITAGE ANGUS USDA Carne Angus Añejada, Cheddar Ingles, Tocino de La Casa, Salsa Especial, Pan Pretzel	\$710

PRIME MEAT

PREGUNTE A SU CAMARERO
DE UNA VARIEDAD
SUPERIOR DE PROGRAMAS DE GANADO

FILETE (220 GR) NOROESTE, USA.	\$960	COSTILLA DE RES (400 GR) MEDIO OESTE, USA. RUB, SALSA DE CERVEZA	\$800
NY STRIPLOIN (280 GR) NOROESTE, USA.	\$900	RIB EYE STEAK (450 GR) MEDIO OESTE, USA.	\$1800
COSTILLAS DE CORDERO (220 GR) NUEVA ZELANDA.	\$920	VACIO 280 GR) MEDIO OESTE, USA.	\$810
CHULETA DE CERDO SUR OESTE, USA. JUS DE AJO NEGRO	\$860		

PLATOS FUERTES

PASTA GARGANELLI Bolognaise de Hongos del Bosque	\$900
TRUCHA (220 GR) ZITACUARO MICHOACAN, MEXICO Camotes, Pimientos Agridulces, Coulis Provenzal	\$720
POLLO FRITO CHICKEN (390 GR) Ensalada de Col y Jus de Pollo	\$690
COLIFLOR ROSTIZADO Demi de Ajo Negro, Pepita de Calabaza, Lima	\$560