

Deja algo de espacio para el postre.

SMALL BITES

MASA MADRE 1000 DIAS & MANTEQUILLA AHUMADA \$210

Nuestra masa madre "Andrea" / sal Maldon

CARPACCIO DE PESCADO FRESCO Y SALSA DE AGUACHILE \$360

Soldaditos de Masa Madre

ENSALADA SMOKY \$335

Fruta parrillada / mix de hierbas / queso gorgonzola / nuez tostada / vinagreta de miel mostaza

CROQUETAS DE RES FRITAS FRESCAS EN MANTECA \$210

Salsa Dijon

BUÑELITOS DE CAMOTE \$210

Miel de jengibre

CAMARONES Y CHILES CRUJIENTES \$405

Tempura / alioli

CAMARONES AL AJILLO \$395

ALMEJAS GIGANTES FRESCAS ESTILO LISBOA \$510

*Sujeto a Disponibilidad

TOMATES HEIRLOOM \$320

Aceite de Oliva / Hummus / Hierbas Frescas

BETABEL ROSTIZADO AL CARBÓN \$335

Crema Gorgonzola

SIDES

NOODLES DE LA CASA \$210

Chilli Oil / acelga

PAPAS A LA FRANCESA \$190

Fritas en manteca / Kitchen Salsa

FUFÚ DE PLATANO MACHO \$195

BIG BITES

RAVIOLI DE MASCARPONE Y BETABEL HECHO A MANO \$420

COL TATEMADA \$365

Aceite Ahumado / Pipian

PESCA DEL DÍA A LA BRASA \$645

Pure de Coliflor Caramelizada / Vegetales Baby Organicos

MEJILLONES FRESCOS A LA CREMA Y VINO BLANCO \$580

Shallot / Hierbas Frescas / Papas Fritas en Manteca

*Sujeto a Disponibilidad

KITCHEN MAR Y TIERRA \$690

Brisket 12 Horas / Arroz Meloso de Mariscos

FILETE DE RES AL CARBÓN \$650

Salsa de Mantequilla / Papas Fritas en Manteca

PANCETA DE CERDO \$530

Fufu de Platano Macho / Acelga Salteada

TARTAR DE RES \$580

Pan de Masa Madre Tostado

PAPPARDELLE FRESCO HECHO A MANO \$455

Con Ragú de Brisket

SWEETS

MOUSSE DE CHOCOLATE \$225

Crema Batida

MOUSSE DE CAMELO \$195

Crema Batida

TARTA DE LIMÓN BRÛLÉE \$195

Crust de mantequilla / crema de limón / azúcar tatemada

CHEESECAKE VASCO \$230

Salsa de Frutos Rojos



No me escanees!
Contrólate.

TEMPORADA VERANO OTOÑO INVIERNO PRIMAVERA

 Vegetariano

 Por restricciones alimentarias, consulta a nuestro staff.

SINCE 2022
KITCHEN
• MEDITERRANEAN BISTRO •

BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Hechas en la Casa

CERVEZA DE JENGIBRE

NIEVE DE HIERBABUENA

LIMONADA DE MIEL

DERBY ICED TEA

Té negro / miel / toronja

\$115

COCA DE VAINILLA

Soda de cola

FRESCA

Soda de toronja

SPRITE

Soda de limón



VERMUT ROJO CASERO

\$220



MIX IT!

ELIGE UN CHESKO
PARA MEZCLAR
CON TU MARCA FAVORITA!



CÓCTELES

Los del Kitchen

GIN GARDEN

Ginebra / Jarabe de Albahaca / Limon Amarillo / Aquafaba / House-made Ginger Beer

LE MARTINI

Ginebra / St. Germain / Lillet Blanc

PALOMITA

Mezcal / piña / cilantro / tintura chile morita

FLAMINGO

Mezcal / sandía / toronja / Aquafaba

\$305

PLAYBOY

Tequila / limón / cilantro / jalapeño

DIABLITO

Mezcal / pepino / chile de árbol / limón

CUBA

Ron especiado de la casa / Cola chesko

OLD SCHOOL

NEGRONI

Gin / Campari / Vermut Casero

\$345

OLD FASHIONED

Bourbon / Angostura / Jarabe de Piloncillo

\$340

MARGARITA

Tequila / Licor Naranja / Limón / Sal

\$305

MEZCALITA

Mezcal / Licor Naranja / Limón / Sal

\$305

DRY MARTINI

Ginebra / vermouth seco

\$340

APEROL SPRITZ

Aperol / vino espumoso / soda

\$340

MANHATTAN

Bourbon / vermouth / angostura / cereza maraschino

\$340

CERVEZA

CORONA

Rubia

\$110

PACIFICO

Ambar

\$110

CAFÉ MEXICANO

MEZCLA DE CHIAPAS & VERACRUZ

French Press de 2 tazas

\$100

DIGESTIVO

CARAJILLO

Licor de café casero / Licor 43 / especias

\$285

ESPRESSO MARTINI

\$345

LICORES DE LA CASA

CAFÉ

Charanda / café mexicano

\$210

CACAO

Vodka / cacao tostado

\$210



HOUSE SPIRITS

TEQUILA

- Tequileño Blanco \$210
- Patron Silver \$290
- Patron Reposado \$310
- 7 Leguas Blanco \$300

VODKA

- Smirnoff \$250
- Titos \$275
- Grey Goose \$285

RON

- Bacardi Blanco \$230
- Havana 3 años \$250



MEZCAL

- Mezcal de la Casa \$210
- Montelobos Ensemble \$405

GINEBRA

- Condesa \$340
- Beefeater \$250
- Hendricks \$365

WHISKY BOURBON

- Makers Mark \$285
- Wild Turkey 81 \$230

TUNEA TU DRINK!

Añade cualquiera de nuestros cordiales a tu destilado favorito por **\$60 MXN** adicionales

VINO

BUBBLES & WHITE

SPARKLING GRAN PASSIONE \$210 / \$970

Chardonnay, Pinot Grigio.
Véneto, Italia.

L'ARTISAN \$365 / \$1370

Chardonnay, Languedoc,
Francia.

DELAUNAY & ABBOTS \$310 / \$1130

Sauvignon Blanc,
Languedoc, Francia.

BOTTER NICCHIO \$205 / \$970

Pinot Grigio, Véneto,
Italia.

ROGANTO ALBARIÑO \$1570

Albaniño, VDG, MX.

ROSÉ

LA BELLE ANGELE ROSE \$210 / \$970

Cinsault / Grenache,
Languedoc, Francia.

RED

PASQUA SALENTO IGT LAPACCIO \$280 / \$1070

Primitivo (Zinfandel),
Puglia, Italia.

DELAUNAY & ABBOTS \$280 / \$1070

Pinot Noir, Languedoc,
Francia.

ZUCCARDI SERIE A \$350 / \$1330

Malbec, Mdza, Argentina.

SIERRA BLANCA \$205 / \$970

Cabernet Sauvignon, VDG,
MX.

EMEVE ARMONIA DE TINTOS \$345 / \$1230

Cab. Sauv / Cab. Franc /
Merlot / Shiraz. VDG, MX.

TWINS IVORY & BURT \$1830

Cabernet Sauvignon, Napa
Valley, California.