

TS BCS

caracara




EST. 2024

De Nuestro Huerto a tu Mesa

ENTRADAS

TACO MAR & TIERRA	\$240
Taco (1) de chicharrón de rib eye 130g, puré de zanahoria ahumado y camarón chintextle 100g.	
TOSTADA SANTA CRUZ	\$275
Tostada (1) de pescado 200g recién fileteado de Punta Lobos, mayonesa de camarón, mezcla de vegetales y salsa de semillas (ajonjolí, girasol, calabaza y cacahuete).	
SASHIMI	\$430
Pesca del día 250g, mezcla de vegetales de huerto, mayonesa de berenjena y tinta de calamar, aderezado con salsa de mandarina y cítricos.	
 RATATOUILLE DEL HUERTO	\$310
Calabaza amarilla, calabacín, berenjena y tomates cherry cocinados a fuego lento con salsa de pimiento rojo y brotes frescos.	
EMPANADAS DE ARRACHERA	\$300
Cuatro empanadas de maíz azul nixtamalizado, arrachera marinada 250g, lechuga, queso cotija, crema y salsa tatemada.	

ENSALADAS

 BETABEL ROZTIZADO	\$325
Betabel de huerto, mezcla de hojas verdes con queso ricotta regional, nueces caramelizadas, semillas de girasol y calabaza, aderezado con vinagreta de menta picante.	
 CÉSAR AHUMADO	\$375
Lechuga romana a la parrilla, aderezo César de la casa, mermelada de tomate, queso Grana Padano. Opción con camarón o pollo 250g (añadir \$150).	
 GRAND TOMATE	\$350
Mezcla de tomates frescos, nueces tostadas, cacahuates y semillas de girasol, vinagreta de eneldo y nubes de burrata.	

PIZZAS

MARGARITA	\$380
Tomates cherry, albahaca del huerto, mozzarella fresca y aceite de oliva.	
BLANCA	\$400
Prosciutto 180g, champiñones, queso azul, espinacas y salsa bechamel.	
ITALIANA	\$360
Salchicha italiana 250g, aceitunas negras, salsa de tomate, orégano fresco y peperoncino.	
MEXA	\$390
Longaniza regional 250g, mozzarella, hongos de temporada y jalapeño.	




Opción
Vegetariana

Productos frescos de Villa Santa Cruz, de temporada.

PRINCIPALES

 **TAGLIATELLE DE CALABACITA** \$350
Fideos de calabacita, pesto vegano de perejil, aceite de chile seco y queso parmesano.

 **MOLE BLANCO** \$425
Vegetales del huerto a la parrilla sobre un espejo de mole blanco tradicional, servidas con pan de masa madre.

PESCA DEL DIA AL ROMESCO \$580
Pescado 300g a la parrilla con romesco de chile oaxaqueño, papas cambray, servido con pan de masa madre.

ZARANDEADO DE CAMARÓN \$740
Cuatro Camarones jumbo zarandeados 350g, puré de berenjena y tinta de calamar, servido con verduras del huerto y pan de masa madre.

RISOTTO DE LANGOSTA \$700
Arroz cremoso infusionado con coñac, langosta de Punta Lobos 250g y una mezcla de hongos de temporada. (Puede prepararse en versión vegetariana a solicitud).

MOLE DE POLLO \$650
Pollo 750g a la leña en mole poblano tradicional, verduras asadas del huerto y tortillas hechas a mano.

HAMBURGUESA GOURMET \$490
Carne modia de rib eye 220g en pan brioche de papa, con lechuga fresca, tomates, cebollas caramelizadas, queso cheddar y crema de chipotle, con papas fritas en aceite de trufa.

RIB EYE (para dos) \$1,650
Rib eye 500g en cortes, puré rústico de papas al romero, espárragos, frijoles charros y chimichurri de la casa, con tortillas hechas a mano.

FILETE DE RES SELLADO \$680
Filete de 250g acompañado de salsa bearnesa (mantequilla, yemas, vinagre de vino blanco y chalotas), papas trufadas con parmesano y puré de zanahoria.

POSTRES

PASTEL TRES LECHEs \$250
Con helado de vainilla y berries de temporada.

TAMAL DE CHOCOLATE \$210
Lava de chocolate oaxaqueño con helado del día.