

TS BCS

caracara

EST. 2024

De Nuestro Huerto a tu Mesa

ENTRADAS

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

ENSALADAS

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

PIZZAS

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



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 a la parrilla con romesco de chile oaxaqueño, papas cambray, servido con pan de masa madre.

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

RISOTTO DE LANGOSTA \$600
Arroz cremoso infusionado con coñac, langosta de Punta Lobos y una mezcla de hongos de temporada. (Puede prepararse en versión vegetariana a solicitud).

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

HAMBURGUESA GOURMET \$490
Carne modia de rib eye 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 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 LECHE \$250
Con helado de vainilla y berries de temporada.

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