


TS BCS

caracara



EST. 2024

De Nuestro Huerto a tu Mesa

ENTRADAS

TACOS DORADOS HUERTO & MAR	\$380
Cuatro tacos crujientes de maíz rellenos de quelites (verdolaga, epazote y acelga), cubiertos con 150g de ceviche de pesca del día y salsa macha de semillas.	
TACO MAR & TIERRA	\$240
Taco (1) de chicharrón de rib eye 130g, puré de zanahoria ahumado y camarón chintextle 100g.	
 PAPAS BRAVAS	\$200
Papas Cambray con romesco de chile oaxaqueño, mayonesa casera.	
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	\$360
Calabaza amarilla, calabacín, berenjena y tomates cherry cocinados a fuego lento con salsa de pimiento rojo y brotes frescos.	
EMPANADAS DE ARRACHERA	\$380
Cuatro empanadas de maíz azul nixtamalizado, arrachera marinada 250g, lechuga, queso cotija, crema y salsa tatemada.	




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.	
 QUESO	\$380
Pizza clásica de queso con mozzarella y salsa de tomate.	
PEPPERONI	\$380
Pepperoni 180g, salsa de tomate y queso mozzarella fresco.	



 Opción Vegetariana

Productos frescos de Villa Santa Cruz, de temporada.

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.

PRINCIPALES

- SOPA DEL DIA** \$200
-  **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** \$700
Pescado 300g a la parrilla con romesco de chile oaxaqueño, papas cambray, servido con pan de masa madre.
- RISOTTO DE LANGOSTA** \$840
Arroz cremoso infundado con coñac, langosta de Punta Lobos 250g y una mezcla de hongos de temporada. (Puede prepararse en versión vegetariana a solicitud).
- MOLE DE POLLO** \$740
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 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** \$840
Filete de 250g acompañado de salsa bearnesa (mantequilla, yemas, vinagre de vino blanco y chalotas), papas trufadas con parmesano y puré de zanahoria.