

TACOS

Albondigas Coreanas (P)

Fideo de arroz con ponzu de la casa y albondigas a la coreana.

150

Tartara de Betabel (V)

Betabel horneado sazonado con aceite de olivo y vinagre balsamico y espolvoreado de pistaches.

110

Para Tostear

Cuadritos New York steak (170grs) con tocino y rajitas de chileverde, guacamole, salsa tatemada, jocoque y tres tostadas de harina con queso asadero.

Tostada extra 15.

220

Las Costillas (P)

Tres costillas St. Louis glazadas en habanero BBQ, acompañados casaca de papa rellena de pure de papa con chistorra.

150

Pesto Hamburguesa

Pan de hamburguesa de Dulce Romero, pesto de piñon, cebolla caramelizada, 150grs carne molida de sonora, queso cheddar de california, tocino y tomate a la plancha.

220

Flautas de Ceviche

Cuatro flautas de wonton rellenas de ceviche de atún con pulpo sobre jugo ashitakado de serrano.

185

El Brassico (V)

Mezcla de coliflor y brocoli horneados, sobre aderezo de mostaza, espolvoreados con parmesano y chives.

130

Papavaca

Filete de res (150grs) con chimichurri sobre papatinas con parmesano.

280

Tostatún (2pza)

Atún confitado mezclado con mayonesa japonesa y wasabi, aguacate machucado y pepino cortado sobre una tostada de wontón.

120

Cochi n' Rice (P)

Tazón de arroz con cuadritos de papada salteados en aceite de ajonjolí bañado en BBQ de habanero, pepino cortado.

150

Los Postres

Frutos rojos con mascarpone y miel regional **95**

Flan de carajillo de **FAN FAN** **130**

ESPECIAL OCTUBRE:

Papada en Jugo de Chiltepin

Tiras delgadas de papada de cerdo, chives y jicama fermentada, sobre jugo de chiltepin y ponzu.

100

(C) Crudo
(P) Picante
(VG) Vegano
(V) Vegetariano
(OPV) Opción Vegetariana

Tacotorre (P)

Tortilla de maíz.
Cuatro tacos dorados de frijol con queso, salsa verde, salsa roja, aguacate machucado, jocoque y cebolla morada cortada.

120

Betabel (V)

Tortilla de maíz.
Dos tacos de betabel al horno con aguacate machucado, cebollita cambray y queso azul.

80

Espiral de Puerco

Tortilla de maíz.
Pork Belly en rollo doradito, chimichurri y queso de cabra.

85

Birbatake (VG) (P)

Tortilla de maíz.
Hongo shitake a la birria, aguacate machucado, aros de cebolla cambray y aceite de chiltepin.

70

Vaca Entera (P)

Tortilla de maíz.
Combinado de res, cachetada de frijoles refritos, cebolla morada cortada, guacamole y salsa tatemada a los tres chiles.

70

Mei Mei (OPV)

Tortilla de harina.
Cuadritos de papada de cerdo salteados en aceite de ajonjolí terminados en salsa agridulce con cebolla morada cortada y pepino cortado.

75

Tripulpo (P)

Tortilla de maíz.
Tripa de res dorada, aguacate machucado, brazos dorados de pulpo, cebolla morada cortada y salsa tatemada a los tres chiles.

95

Torerita (P)

Tortilla de maíz.
Delgado corte New York con guacamole, cebolla morada cortada y salsa tatemada a los tres chiles.

75

Papada (P) (OPV)

Tostada de tortilla de harina grande, cuadros de papada de cerdo, aguacate machucado, jocoque, cebolla cortada, rabano y habanero quemado.

100

Grilled Cheese Bacon (P)

Tortilla de harina, tocino, queso asadero adentro y grilled cheddar afuera, aguacate machucado, cebolla cortada y salsa tatemada a los tres chiles.

90

Taco Sushi (C)

Alga nori, wasabi, arroz blanco, pepino, aguacate y pescado del día.

80

Taco del Día

¿ERES ALERGICO A ALGO?

∞

OMAKASE

EN LAS MANOS DEL CHEF

Menú de 6 tiempos seleccionados por el chef
(Se sugiere participación completa en la mesa)

420

Maridaje de bebidas

260