

LARIOS

ENTRADAS

CARPACCIO DE SALMÓN \$260

curado con vodka y betabel, gremolata italiana de parmesano, alcaparras y aceite de oliva

TARTAR DE RES \$260

clásico francés de filete picado a cuchillo, aderezado con anchoas, alcaparras, mostaza antigua, aceite de oliva, aguacate y sal de mar

TIRADITO DE AGUACATE \$210

finas láminas de aguacate, ventresca de atún, queso de oveja cenizo, chipotle dulce y jamón serrano crujiente

TAQUITOS CRUJIENTES DE SHORT RIB (6PZS) \$210

rellenos de costilla de res braseado al vino tinto, servidos con salsa verde tatemada y hojas verdes fritas

TACOS DE LECHÓN (3PZS) \$230

cochinillo confitado, servido con chicharrón, frijoles refritos, cebollas en escabeche y salsa relish de tomatillo, jengibre y habanero

QUESO BRIE CRUJEINTE \$330

cremoso queso francés, acompañado con mermelada de cebolla y tocino al vino tinto

RAVIOLES CRUJEINTES DE PATO (6PZS) \$220

pato confitado al estilo francés, con un fusión oriental de cinco especias

TACOS DE PULPO AL CARBÓN (3PZS) \$240

pulpo adobado al carbón, chicharrón de ribeye, mermelada de chipotle, guacamole y ensalada fresca de cilantro criollo y cebolla

CAMARONES ROCA \$290

clásica receta japonesa, con mayonesa spicy y limón amarillo

TRÍO DE MINI HAMBURGUESAS AL CARBÓN \$310

pan brioche, tocino ahumado, mix de queso cheddar y queso holandés, alioli de ajo confitado y parmesano

BURRATA FRESCA \$360

con tiradito de betabel asado, pesto, jamón serrano crujiente, reducción de balsámico y ensalada verde orgánica

MINI TOSTADAS DE ATÚN ORIENTAL (3PZS) \$240

finas láminas de atún marinado, aguacate, mayonesa spicy, compota de cebolla, servida con ponzu de chiles toreados

CEVICHE DE RÓBALO ESTILO MEDITERRÁNEO \$210

aceitunas verdes, alcaparras, aguacate, pepino, jitomates cherry, aceite de oliva y sal de mar

PRIMER TIEMPO

SOPA DE CEBOLLA \$180

clásica receta francesa en costra de pan y queso gruyère

CREMA DE CHILE POBLANO Y QUESO DE OVEJA \$160

elotes tatemados, crujiente de maíz amarillo, queso chiapaneco y crema

ENSALADA DE ESPINACAS Y ATÚN ASADO \$210

espinacas baby, arúgula, lechuga francesa, avellanas garapiñadas, queso de cabra, espárragos asados, láminas de parmesano y vinagreta de chipotle con frutos rojos

SEGUNDO TIEMPO

FETTUCCHINI DIÁVOLO \$310

crema de cuatro quesos y chipotle, camarones asados, espárragos al carbón, avellanas tostadas y queso de oveja

FIDEUÁ NEGRO \$330

clásicos fideos españoles con tinta de calamar, camarones, mejillones, pulpo, chorizo español, salchicha ahumada, servido con alioli de ajo y limón amarillo

SALMÓN SELLADO SOBRE RISOTTO AL PARMESANO \$290

risotto italiano con hongos mixtos, salmón al carbón y gremolata de perejil, aceite de oliva y sal de mar

POSTA DE RÓBALO BEURRE BLANC \$320

róbalo al vino blanco, salsa francesa de mantequilla blanca y mejillones confitados

PULPO A LA GALLEGA \$290

clásica receta española acompañada de cebolla en escabeche, láminas de papa, páprika, sal de mar y aceite de oliva extra virgen

CAMARONES GIGANTES ASADOS AL LIMÓN \$430

camarones u12 asados al carbón con mantequilla de limón y anchoas, servidos con risotto blanco de chorizo español y chícharos

FILETE MIGNON \$390

lomo de res asado con salsa de mostaza de Dijon y pimienta negra, acompañado de papas a la francesa y aceite de trufa

FILETE WELLINGTON \$410

caña de filete en costra de portobello y jamón serrano, envuelto en pasta de hojaldre, servido con salsa de cuatro quesos y vino blanco

CORTES

RIBEYE 350gr \$330

ARRACHERA MARINADA \$390

VACÍO 300gr \$410

NEW YORK 350gr \$490

CORAZÓN DE FILETE 300gr \$490

GUARNICIONES

PAPAS A LA FRANCESA CON ACEITE DE TRUFA \$130

ESPINACAS CON TOCINO Y CREMA \$90

PURÉ DE PAPA \$90

ESPÁRRAGOS ASADOS \$110

PAPAS GAJO \$90

LARIOS

STARTERS

SALMON CARPACCIO \$260

cured with vodka and beetroot, Italian parmesan gremolata, capers and olive oil

STEAK TARTARE \$260

finely chopped beef, seasoned with anchovies, capers, old style mustard, olive oil, avocado and sea salt

AVOCADO TRIRADITO \$210

thin slices of avocado, tuna belly cut, goat cheese, sweet chipotle and crispy serrano ham

CRISPY SHORT RIB TACOS (6PCS) \$210

stuffed with beef ribs braised in red wine, served with green sauce and fried green leaves

PORK TACOS (3PCS) \$230

confit suckling pig, served with chicharrón, fried beans, pickled onions and a habanero, green tomatoes and ginger sauce

BRIE CHEESE \$330

fried creamy French cheese, served with an onion, red wine and bacon jam

DUCK RAVIOLI (6PCS) \$220

French-style confit duck, with an oriental fusion of five spices

GRILLED OCTOPUS TACOS (3PCS) \$240

grilled marinated octopus, ribeye chicharrón, chipotle jam, guacamole and a fresh cilantro and onion salad

SPICY SHRIMP TEMPURA \$290

classic Japanese recipe, with spicy mayonnaise and lemon

MINI BURGERS TRIO \$310

brioche bread, smoked bacon, Cheddar and Gouda cheese mix, garlic and parmesan aioli

FRESH BURRATA \$360

with thin slices of roasted beetroot, pesto, crispy serrano ham, balsamic reduction and organic green salad

MINI ORIENTAL TUNA TOASTS (3PCS) \$240

thin slices of marinated tuna, avocado, spicy mayonnaise, onion compote, served with spicy ponzu

MEDITERRANEAN STYLE SEA BASS CEVICHE \$210

green olives, capers, avocado, cucumber, cherry tomatoes, olive oil and sea salt

FIRST COURSE

ONION SOUP \$180

classic French recipe in bread crust and Gruyère cheese

POBLANO CHILI AND GOAT CHEESE CREAM \$160

corn, corn tortilla crunch, Chiapaneco cheese and sour cream

SPINACH AND ROASTED TUNA SALAD \$210

baby spinach, arugula, French lettuce, pralined hazelnuts, goat cheese, roasted asparagus, parmesan slices and chipotle vinaigrette with berries

SECOND COURSE

DIÁVOLO FETTUCCINI \$310

four cheese and chipotle cream, roasted shrimps, grilled asparagus, toasted hazelnuts and goat cheese

BLACK FIDEUÁ \$330

classic Spanish noodles with squid ink, shrimp, mussels, octopus, Spanish chorizo, smoked sausage, served with garlic and lemon aioli

GRILLED SALMON ON PARMESAN RISOTTO \$290

Italian risotto with mixed mushrooms, grilled salmon and a parsley, olive oil and sea salt gremolata

SEA BASS WITH BEURRE BLANC \$320

sea bass in a white wine, French white butter and confit mussels sauce

GALICIAN OCTOPUS \$290

classic Spanish recipe accompanied by pickled onions, potato slices, paprika, sea salt and extra virgin olive oil

GRILLED JUMBO SHRIMPS WITH LEMON \$430

grilled u12 shrimps with lemon butter and anchovies, served with white Spanish chorizo and peas risotto

STEAK AU POIVRE \$390

roasted filet mignon with Dijon mustard and black pepper sauce, accompanied by French fries and truffle oil

BEEF WELLINGTON \$410

beef fillet in portobello and serrano ham crust, wrapped in puff pastry, served with a four cheese and white wine sauce

BEEF CUTS

RIBEYE 350gr \$330

MARINATED SKIRT STEAK \$390

BRISKET CUT 300gr \$410

NEW YORK STRIP STEAK 350gr \$490

FILET MIGNON 300gr \$490

SIDE DISH

FRENCH FRIES WITH TRUFFLE OIL \$130

SPINACH WITH BACON AND SOUR CREAM \$90

MASHED POTATOES \$90

ROASTED ASPARAGUS \$110

POTATO WEDGES \$90