



Nuestra carta cambia constantemente en función de los productos que nos brinda la temporada. Con ellos hacemos platos diseñados para compartir.

## ENTRADAS

**PALOMITAS DE COLIFLOR**  
Rebosadas y acompañadas con Alioli de la casa 145

**PALOMITAS DE PESCADO**  
Pescado marinado en ajo y limón, rebosado, acompañado de salsa agridulce 185

**EMPANADAS DE CAMARÓN**  
Rellenas de camarón con chile manzano, queso semicurado y limon amarillo. 3pzas 180

**PAPAS A LA FRANCESA**  
Aceite de trufa y queso semi curado 120

**CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO**  
Croquetas de Jamón Serrano, Salsa Bechamel y Alioli; 6 piezas 210

**AROS DE CALAMAR**  
Calamares fritos acompañados de salsa de chile Cuaresmeño y Alioli de la casa 185

**CARPACCIO CRUJIENTE DE PULPO**  
Pulpo crujiente laminado, mayonesa de chipotle, pico de gallo, cilantro, salsa Ponzu 235

**CAMARONES AL AJILLO**  
Camarones cocinados en aceite de olivo con laminas de ajo, pimentón y guindillas acompañado de pan baguette y limón verde 220

**JAMÓN BELLOTERO DE GUIJUELO**  
Rebanado en tu mesa 735

**TABLA DE QUESOS**  
Selección de quesos artesanales, jamón serrano, aceitunas kalamatas, panal de miel, compota de frutas. 285  
\*Agrega media ración de Bellotero + \$360\*

## CRUDOS

**CEVICHE PERUANO**  
Pesca del día, leche de tigre y camote amarillo 215

**AGUACHILE DE CAMARÓN**  
Camarones, Pepino, jugo de Limón, salsa criolla y ceniza de Tortilla 245

**AGUACHILE SINALOA**  
Camarones marinados en jugo de limon, chile ciltepin acompañado de salsa marisquera. 235

**TATAKI DE ATÚN**  
Lomo de atún aleta azul, pure de aguacate, salsa de soya y salsa miso 235

## TACOS

**TACOS DE PULPO 175**  
(3 piezas)  
Tortilla de maíz, adobo de chiles, guacamole y Xnipeç

**TACOS DE PESCADO 180**  
(3 piezas)  
Tortilla de maíz, pescado rebosado con amaranto, alioli y puré de aguacate

**TACO DE CAMARÓN 160**  
(2 piezas)  
Doble tortilla de harina, camarones tempura, lechuga orejona, mayonesa de chipotle y aguacate

**TACOS DE COLA DE RES 180**  
(3 piezas)  
Tortilla de maíz, cola de res breaseada en adobo de chiles y puré de frijol

**BOWL DE ATÚN**  
Arroz al vapor, Atún de Ensenada, Aguacate, mango ataúlfo, cebollín, chile serrano y salsa ponzú 245

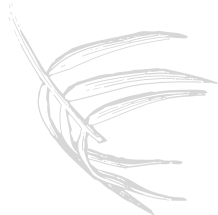
**SASHIMI DE ATÚN**  
Atún aleta azul con Yuzu Kosho y salsa ponzu, corte fino o corte grueso (110 gramos) 245

**TÁRTARA CANTINERA**  
Atún aleta azul, alcaparras, Limón amarillo y cebolla, acompañado de abanico de aguacate 295

## TOSTADAS

**TOSTADA DE ATÚN 180**  
Mayonesa de chipotle, aguacate, fermento de limón amarillo y poro frito

**TOSTADA DE PULPO 165**  
Mayonesa de cítricos y pulpo salteado en salsa macha de aceite de chiles



Todos nuestros precios incluyen IVA, no hay cobro de comision por uso de tarjetas bancarias



Nuestra carta cambia constantemente en función de los productos que nos brinda la temporada. Con ellos hacemos platos diseñados para compartir.

## FUERTES

En porción ideal para compartir

### ROBALO AL AJILLO

Filete de robalo en salsa de ajo y chile guajillo, acompañado de papas cambray adobadas 345

### TUÉTANOS

A la parrilla, peperonata y chimichurri acompañados de tortillas 315 (20 minutos)

### MILANESA CANTINERA

Milanesa de res cubierta con salsa verde, queso gratinado, aguacate y cilantro 315

### CABRERÍA

Filete de Res pegado al hueso (400g), mantequilla de alcaparras y paprika, acompañado de puré de papa rústico, jugo de carne y chiles toreados 385 (25 minutos)

### RIBEYE

Ribeye de (300g), acompañado con mantequilla de alcaparra y paprika, y chiles toreados 365

### ATÚN CHEMITA

Medallones de Atún sellado, mantequilla, soya y jugo de naranja acompañado de puré de papa amortajado 365

### PASTA PALMARES

Pasta corta "Casarecce", salsa de queso Granna Padano, ajo negro y cebollín. 240

### PESCA DEL DÍA

Filete de pesca del día a la plancha, terminado con aceite de oliva y sal de grano, acompañado de ensalada verde y col morada 345

### ROBALO EN SALSA VERDE

A la plancha, salsa verde vasca, espárrago jumbo, árugula, limón amarillo 345

### PULPO

Pulpo asado, pure de betabel, espárragos, jitomate cherry y cubos de betabel 350

### SALPICÓN DE PESCADO

Pescado a la plancha con tomatillo, cebolla, chile cuaresmeño, aguacate, salsa Rodrigo y tortillas mixtas. 295

### SALMÓN TERIYAKI

A la plancha, salsa teriyaki, acompañado con espárragos 325

### CAMARONES CAYENA

Camarón jumbo (500 g), condimentados con mezcla de chiles y especias de la casa, romero frito, limón amarillo asado. 375

## PIZZAS by **BASA BASA**

### PIZZA HOTBOI

Queso Mozzarella, pepperoni, chicharrón de serrano y miel de habanero 285

### PIZZA DE TRUFA

Trufa negra, queso fontina y frissé 350

## ENSALADAS

### CARPACCIO DE BETABEL

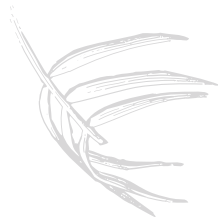
Betabel a la sal, aliñado con aceite de olivo, perejil y chimichurri, ensalada verde y queso de vaca suave 165

### ENSALADA CÉSAR

Lechuga Orejona, Aderezo Cesar hecho en casa, y anchoas 185

### BURRATA

Burrata, Mix de Lechugas, Jitomates rostizados, y Vinagreta de cítricos 195



Todos nuestros precios incluyen IVA, no hay cobro de comision por uso de tarjetas bancarias