



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

EMPAÑADAS DE CAMARÓN

Rellenas de camarón con chile manzano, queso semicurado y limón amarillo. 3pz 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 láminas 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 limón, chile ciltepín acompañado de salsa marisquera. 235

TATAKI DE ATÚN

Lomo de atún aleta azul, pure de aguacate, salsa de soya y salsa miso 235

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, alcachofas, Limón amarillo y cebolla, acompañado de abanico de aguacate 295

TACOS

TACOS DE PULPO 175

(3 piezas)
Tortilla de maíz, adobo de chiles, guacamole y Xnipec

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 breasada en adobo de chiles y puré de frijol

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





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 alcacarras 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 alcacarra 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

