

EXQUISITE APPETIZERS

TAPAS	
SALMÓN AHUMADO, queso de cabra, alcaparras, cebolla morada y nuestra mayonesa de albahaca \$265	AGUACATE sobre un pan rústico con queso feta, arándano, pistache y aceite de chiles \$199
JAMÓN SERRANO, queso de cabra, tomate cherry, arúgula y aceite de oliva \$230	PORTOBELLO confitado en aceite de trufa, huitla-coche, tomate cherry, arúgula y queso parmesano \$229
CARNIVOUR, filete al punto, queso suizo, cebolla caramelizada, jugo de carne y salsa verde \$230	MEDITERRANEA, humus, corazón de alcachofa, pimiento rojo asado, arúgula baby y aceite de oliva \$250

ELOTITOS AL CARBÓN con aderezo de chile tajín, queso feta, polvo de chiles, y chicharrón de pork belly. \$149	CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO y aderezo de alcachofa \$220
TACOS DE SABANITA DE FILETE (3) con queso gouda y cebolla caramelizada. \$219	CROQUETAS DE CAMARÓN al ajillo y aderezo de chipotle \$220
COSTILLA DE RIB-EYE (3) asadas al carbón al tajín \$329	PAPAS FRITAS CON PARMESANO y aceite de trufa \$189
TENDERS BUTTERMILK \$220	PROPER FRIES Mezcla de especias de la casa \$160
New MAC & CHEESE \$220	TACOS DE CAMARÓN (3) con pimiento morrón, queso chihuahua y aceite de chiles \$229
New BOTANA VARKEN \$250 Salchicha polaca con queso y jalapeño, salchicha brawtwurst, salchicha italiana, tocino artesanal, papa al ajo y tomillo.	TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS \$350 Jamón serrano, queso parmesano, queso Gouda, queso mozzarella, lomo de cerdo y tocino artesanal

EAT YOUR GREENS

ENSALADA DE LA CASA lechuga orejona, palmito, pistache, tocino frito, tomate cherry y aderezo especial de alcachofa \$230	ENSALADA CAROLINE Lechuga, aderezo de alcaparra, queso parmesano, crumble de pistache y Panko, y jamón serrano crujiente \$289	MIX DE TOMATES alineados con vinagreta de orégano y queso fetta \$189
--	---	--

THOOTHsome FLAVORS

STEAK & FRIES Medallones de filete al punto en jugo de carne y papas a la francesa \$379		
HAMBURGUESA DE RIB-EYE en pan de masa madre, queso suizo, tocino, arúgula, tomate, aderezo de chipotle y guarnición de papas fritas \$280	FISH & FRIES Pescado rebosado frito, acompañado de salsa tartara y papas fritas \$260	HAMBURGUESA DE POLLO Pan Brioche, pollo frito estilo nashville, queso americano, pepinillos, ensalada de col y aderezo especial \$250
GRILLED CHEESE SANDWICH pan artesanal, queso suizo, mozzarella, queso de cabra, mayonesa y albahaca \$180 Extra filete +\$50 Extra Jamón Serrano +\$50	New SANDWICH CÉSAR \$269	SALMÓN EN COSTRA DE CACAHUATE, aceite de chile y guarnición de ensalada fria \$349
New TACO DE CHICHARRÓN (PZA) Chicharrón especial "Alanis" en salsa verde \$80	New TACOS DE PASTOR DE PORK BELLY 3 tacos en tortilla de harina con costra de queso, salsa de piña y habanero \$249	TACO DE FONDO (PZA) Hecho con la carne de fondo de res que utilizamos para hacer nuestra salsa para el steak & fries \$95
GUARNICIONES: PURÉ DE PAPA CON JALAPEÑO / VEGETALES A LA MANTEQUILLA / ESPÁRRAGOS CON PARMESANO Y BALSÁMICO \$130 COMPUESTA DE PEREJIL		

SOMETHING SWEET

CHEESECAKE CON GLORIAS \$120	OREOS FRITAS Y HELADO DE VAINILLA \$180
NAN'S SURPRISE Buñuelo relleno de arroz con leche y espuma de chocolate abuelita \$150	