



M E N U

FRUTA

FRUTA | \$210
de temporada / espuma de yogurt

SALADO

HUEVO REVUELTO | \$220
a la mexicana

con tocino | \$245

con jamon serrano | \$265

OMELETTE | \$265
espinacas / queso monterrey

AVOCADO TOAST | \$265
aguacate / ensalada / huevo

TOSTA | \$285
aguacate / queso de cabra /
tomate cherry deshidratado

CHILAQUILES | \$250
rojos / huevo al gusto

DULCE

HOTCAKES DE ELOTE | \$265
crema de queso mascarpone
y maple / elote caramelizado

PAN FRANCES | \$265
platano salteado en
mantequilla / crema de
nuez y cajeta

COCINA FRIA

ENSALADA TOBA | \$295
lechuga / nueces caramelizadas /
supremas de naranja / queso de
cabra / blueberries / vinagreta
de frutos rojos

HUMMUS | \$345
champinones al ajillo / arugula /
pan de masa madre

CEVICHE VERDE | \$395
jurel / pepino / cebolla morada /
tomate cherry / pimiento morron /
poro frito / salsa de hierbas verdes

TIRADITO | \$395
Vinagreta de pistache / aceite de
ajo / aceite de chiles rojos

DUO DE CANAPES

capresse / tomate cherry / queso
feta / albahaca | \$395

jamon serrano / queso de cabra /
fruta de temporada

COCINA CALIENTE

CREMA DEL DIA | \$195
seleccion del chef

CHICHARRON RIB-EYE | \$395
guacamole / pico de gallo / salsa
tatemada / tortillas de maiz

RISOTTO CREMOSO | \$450
hortalizas de temporada / vino
blanco / queso parmesano /
chistorra y pulpo

PESCA DEL DIA | \$595
salsa de cilantro

RIB EYE | \$1,150
pure de papa / chimichurri /
hortalizas salteadas

SANDWICH DE ROAST BEEF | \$495
laminas rib-eye marinado /
pimientos / cebollas asadas /
arugula / aderezo honey mustard
hecho en casa

PIZZA PESTO | \$345
pesto / queso de cabra / tomate
cherry / rib-eye

POSTRES

TARTA DE MANZANA | \$295

CHEESECAKE | \$295
estilo vasco con compota
de frutos rojos

TARTELETA DE COCO | \$295
crema pastelera de coco / crema
montada de vainilla / trozos de
coco tostado

We invite you to join us in this
culinary journey while enjoying
the best view in Valle.

MADE WITH LOVE