

CERRAJERÍA

ENTRADAS

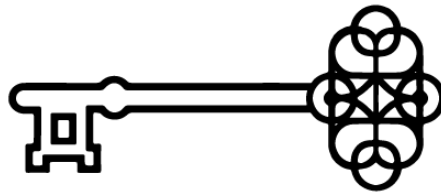
Tostada de maíz con atún (60 g), aguacate y cremoso de camarón con chiltepín	\$ 295
Tiradito de hamachi (70 g), vinagreta de maracuyá, reducción de tamarindo y salsa nam jim	\$ 275
Ostión de la Baja (3 pzas.), mantequilla de miso, miel y limón, aceite de mandarina y pan de masa madre	\$ 295
Corazón de lechuga al grill con aderezo de pistache y jalapeño, queso pecorino, chicharrón de rib eye	\$ 265
Ensalada de betabel rostizado, cremoso de queso de cabra, pistache garapiñado, vinagreta de cítricos	\$ 265
Brocheta de pancita de cerdo (2 pzas.), BBQ coreano de chiles fermentados, mermelada de limón amarillo	\$ 315
Tacos de pulpo (100 g) adobado con tortilla de plátano, mayonesa de maíz y chile tatemado	\$ 385
Gordita de harina con short rib (2 pzas.), esquites preparados, shishito, ensalada de brotes con aderezo de yogurt y menta	\$ 325

FUERTES

Rigatoni con crema arrabbiata, langosta (60 g) de la Baja a la mantequilla, cebolla xnipec y queso pecorino	\$ 450
Tortellini rellenos de pato (6 pzas.) con salsa cremosa de mantequilla yuzu y hongos	\$ 350
Picaña (200 g) en cocción lenta con demi de res, espuma de papa y zanahorias glaseadas	\$ 650
Hamburguesa de carne añeja (170 g), jugo de carne, cebolla caramelizada, papas fritas	\$ 550
Coliflor confitada, mole, col de Bruselas frita, piñón rosa y queso cambozola	\$ 395
Pesca del día (150 g) con salsa zarandeada, arroz cremoso, ensalada de kale con pepino persa y salsa de chiles	\$ 595
Chuleta de cerdo ibérico (250 g), ensalada de frijol, bok choy al carbón y chimichurri con piña tatemada	\$ 765

POSTRES

Pastel de chocolate Cerrajería	\$ 235
Fresas con crema de cardamomo, galleta de chocolate blanco y frambuesa lyo	\$ 235
Flan de coco con helado de vainilla y canela	\$ 235
Tarta de plátano con helado de café	\$ 235
Tabla de quesos con panal de abeja y mermelada de temporada	\$ 315



CHEF EJECUTIVO JOHN BERTRAND

Sean bienvenidas consultas sobre cualquier ingrediente de nuestros platillos así como por favor informar sobre cualquier alergia o requerimiento dietético.

El consumo de crudos puede aumentar el riesgo de enfermedades relacionadas con alimentos. Todos los alimentos son frescos, de temporada y de la más alta calidad.

Sean amablemente informados que no hay cambios o alteraciones en el menú. Los gramajes indicados por platillo son pesados en crudo.

Todos nuestros precios incluyen el 16% de IVA. Todos nuestros precios están en moneda nacional.