

ENTRADAS

Tiradito de marlín ahumado, vinagreta de cítricos y alcaparras, cremoso de aguacate.	\$130
Carpacho de res en costra de 3 pimientos y salsa oriental.	\$150
Chorizo español al vino tinto y 7 chiles.	\$130
Crostini de mix de setas, mermelada de cebolla y chile guajillo, queso Ramonetti.	\$95
Tartar de Atún MV.	\$140
Calamares fritos.	\$120

ENSALADAS Y SOPAS

Corazón de lechuga romana al grill, aderezo César artesanal, tomatitos baby, Tropiezos de queso parmesano.	\$130
Ensalada MV lechugas mixtas de selección, láminas de manzana, queso de cabra, nuez caramelizada, arándanos, vinagreta de balsámico y miel.	\$120
Ensalada de lechugas mixtas , vinagreta de mostaza y miel, pera caramelizada, Tropiezos de queso de cabra, palanqueta de cacahuete.	\$130
Rodajas de tomate intercaladas con queso panela ahumado, pesto artesanal, miel de balsámico	\$100
Sopa de tortilla , tierra de chicharrón, crocante de maíz, perlas de aguacate, Polvo de Chile.	\$70
Crema de frijol , láminas de chorizo, crema de rancho y fritura de maíz.	\$70
Crema de almeja , tierra de tocino, crocante de papa.	\$85

CARNES Y CORTES

Arrachera 250gr	\$280
New York 300 gr	\$280
Rib eye de 300 gr.	\$350
Rib eye de 500 gr.	\$650
T-bone 450gr.	\$420
Porter house 400gr.	\$450
Tomahawk 1 kg	\$1500
<i>Guarnición a elegir: papas al grill, verduritas rostizadas, ensalada MV.</i>	
Rib eye al chilmole 300gr	\$370
Acompañado de ensalada tibia de frijoles y edamames.	
Rib eye al chilmole 500gr	\$680
Acompañado de ensalada tibia de frijoles y edamames.	
Parrillada MV (New York 300gr , arrachera 250gr, T-bone de borrego 300gr, chorizo 200gr)	\$1250
Parrillada para 4 personas/ guarnición de guacamole, frijoles, chiles toreados y tortillas.	
Parrillada mar y tierra (New York 300gr, arrachera 250gr, camarones y pulpo al grill)	\$1150
Parrillada para 4 personas/ guarnición de guacamole, frijoles, chiles toreados y tortillas.	
Corazón de filete de res en costra de tres pimientos	\$350
Salsa de setas y vino tinto, puré de camote especiado, verduritas del valle.	
Costilla cargada de res En cocción de 12 horas, reducción de sus propios jugos, puré rustico de papa, verduras de temporada.	\$330

AVES

Corazón de filete de pollo	\$260
Envuelta en tocino, salsa de setas, puré rustico, verduritas baby.	

FRUTOS DEL MAR

Pulpo MV marinado en ajo rostizado, a las brasas	\$290
Salteadito de tomates ahumados, cremoso de aguacate, micros de cilantro.	
Mero en costra de almendra	\$270
Salsa miso, salteadito de germinado de soya, elotito tierno y champiñón shitake.	
Salmón a las brasas	\$280
Ensaladita tibia de lechuga mixta, tocino, champiñones y queso Ramonetti	

PASTAS

Fetuccini Frutti di Mare	\$220
Camarón, pulpo, almeja baby, calamar frito.	
Fetuccini vegetariano al pesto	\$200
Zanahorias rostizadas, calabaza baby, tomatitos herlum, mix de champiñones.	

POSTRES

Fruta de temporada	\$70
Tierra de galleta especiada acompañado de helado artesanal de vainilla	
Tartaleta de calabaza	\$70
Tierra de nuez de la india en costra de sal, miel de piloncillo al tequila y helado artesanal de vainilla	
Supremas de manzana caramelizada	\$90
Tierra especiada de galleta, jus de vainilla, lámina de queso Ramonetti	