

ENTRADAS

Tiradito de atún aleta azul ahumado en vinagreta de chiles ahumados	\$195
Queso fundido del rancho queso de Real del castillo, chicharrón cargado, chorizo, carne seca (machaca de sonora).	\$215
Almejitas a la mantequilla y paprika acompañadas con pan de la casa	\$179
Chorizo español al vino tinto y ceniza de chiles	\$209
Calamares fritos con mayonesa de ajo.	\$145
Chicharrón de carne MV guacamole, queso fresco y frijol de la olla.	\$179
Ceviche tatemado pesca del día en aceite de chiles tatemados, cebollín y salvia, acompañados de tostadas de maíz azul.	\$195
Agua chile verde de camarón chile chiltepín, chile serrano, láminas de aguacate, pepino y tostadas	\$219
Trilogía de ostiones 2 ostiones en aguachile, 2 ostiones orientales, 2 ostiones gratinados con pesto de hierbas del monte.	\$195

ENSALADAS Y SOPAS

Ensalada de betabel asado lechugas frescas, nueces caramelizadas, tomates cherries, crocantes de betabel, crutones de la casa y aderezo agridulce de queso azul tomatitos baby y tropezos de queso parmesano \$179

Ensalada MV lechugas mixtas de selección, láminas de manzana, queso de cabra, nuez caramelizada, arándanos, vinagreta balsámica y tropezos de queso de cabra, palanqueta de cacahuete \$169

Ensalada cesar con camarones a la parrilla \$199

Sopa de piedra de mariscos camarón, ñoqui de papa, pulpo y ostión \$109

Crema de almeja a la cerveza tierra de tocino, almeja confitada en mantequilla. \$109

Pastas artesanales

Tortellinis rellenos de pulpo estofado en salsa pomodoro de tomates cherries rostizados. \$219

Ravioles rellenos de ostiones ahumados en salsa de 3 quesos. \$239

Fetuccini Frutti di Mare camarón, pulpo, almeja y calamar baby \$249

Fetuccini con salsa a elegir: pomodoro, 3 quesos, pesto, mantequilla a las finas hierbas \$209

Pizzas al horno

Pizza margarita tomate heirloom, queso mozzarella, albahaca.	\$245
Pizza de carnes frías salchicha italiana, salami, prosciutto	\$245
Pizza MV Machaca de res sonora y machaca de marlín ahumado.	\$279
Pizza de 3 quesos con hongo portobello, queso azul, mozzarella, parmesano	\$245
Pizza de camarones con pesto	\$279

Carnes

Arrachera	\$299
New York 300 gr	\$309
Rib Eye de 300 gr.	\$349
Rib Eye de 500 gr.	\$690
T-Bone 450 gr.	\$469
Porter House 400 gr.	\$499
Cabrería 300 gr.	\$329
Parrillada MV (New York 300gr, arrachera 250gr, cabrería 300gr, chorizo 200gr) Parrillada para 4 personas guarniciones: guacamole, frijoles y chiles toreados * Incluye una botella de vino tinto.	\$1299
Parrillada mar y tierra (New York 300gr, arrachera 250gr, camarones y pulpo al grill) Parrillada para 4 personas guarniciones: guacamole, frijoles y chiles toreados * Incluye una botella de vino tinto.	\$1359
Costilla de Cerdo en salsa agridulce de durazno puré de papa con ajo rostizado y Elote dulce parrillado	\$279

AVES

Pechuga de pollo rellena de queso mozzarella empanizada en salsa pomodoro, acompañada de fettuccini de vegetales al pesto	\$245
Pechuga de pollo parrillada en salsa de naranja acompañada de tabule y vegetales al grill	\$219

FRUTOS DEL MAR

Pulpo MV marinado en salsa chimichurri y a la parrilla, acompañado de tomates confitados y guacamole al olivo	\$289
Pesca del día al pastor acompañado de gratín de papa en salsa verde	\$275
Filete de pesca del día parrillado a las finas hierbas acompañado de vegetales asados.	\$219
Camarones empanizados al coco en salsa de tamarindo y guarnición de plátano macho	\$275

POSTRES

Flan de maíz acompañado de helado de café y licor 43	\$109
Volcán de chocolate acompañado de helado de miel real y limón	\$99
Mousse de 3 chocolates acompañado de helado vino tinto	\$89