

## ENTRADAS

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

## ENSALADAS Y SOPAS

<b>Ensalada de betabel asado</b> 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
<b>Ensalada MV</b> 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
<b>Ensalada cesar</b> con camarones a la parrilla	\$199
<b>Sopa de piedra de mariscos</b> camarón, ñoqui de papa, pulpo y ostión	\$109
<b>Crema de almeja a la cerveza</b> tierra de tocino, almeja confitada en mantequilla.	\$109

## Pastas artesanales

<b>Tortellinis rellenos de pulpo estofado</b> en salsa pomodoro de tomates cherries rostizados.	\$219
<b>Ravioles rellenos de ostiones ahumados</b> en salsa de 3 quesos.	\$239
<b>Fetuccini Frutti di Mare</b> camarón, pulpo, almeja y calamar baby	\$249
<b>Fetuccini con salsa a elegir:</b> pomodoro, 3 quesos, pesto, mantequilla a las finas hierbas	\$209

## Pizzas al horno

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

## Carnes

<b>Arrachera</b>	\$299
<b>New York 300 gr</b>	\$309
<b>Rib Eye de 300 gr.</b>	\$349
<b>Rib Eye de 500 gr.</b>	\$690
<b>T-Bone 450 gr.</b>	\$469
<b>Porter House 400 gr.</b>	\$499
<b>Cabrería 300 gr.</b>	\$329
<b>Parrillada MV</b> (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
<b>Parrillada mar y tierra</b> (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
<b>Costilla de Cerdo en salsa agridulce de durazno</b> puré de papa con ajo rostizado y Elote dulce parrillado	\$279

## AVES

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

## FRUTOS DEL MAR

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

## POSTRES

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