

# LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA

## ENTRADA

|                                                                                                                                              |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 🍷 COLIFLOR FRITA                                                                                                                             | \$350 |
| Con aderezo de la casa y salsa Tajin.                                                                                                        |       |
| TUÉTANOS CON ESCAMOLES (4)                                                                                                                   | \$650 |
| Servidos con tortillas de betabel, escamoles guisados con mantequilla, epazote y vino blanco; acompañados con salsa de chile morita y limón. |       |
| TUÉTANOS A LA LEÑA (2)                                                                                                                       | \$250 |
| Asados lentamente y servidos con salsa majestuosa y tortillas ribeteadas.                                                                    |       |
| GUACAMOLE MAMUCAS                                                                                                                            | \$230 |
| Cuadros de aguacate con cebolla morada, cilantro fresco, limón y aceite de olivo.                                                            |       |
| EMPANADA DE CARNE 50g.                                                                                                                       | \$160 |
| Frita, rellena de estofado tradicional.                                                                                                      |       |
| EMPANADA ASIAGA                                                                                                                              | \$210 |
| Queso Asiago y jamón serrano acompañada de salsa chimichurri.                                                                                |       |
| CARPACCIO DE FILETE 100g.                                                                                                                    | \$550 |
| Servido con láminas de trufa, Grana Padano, alcaparra, limón, aderezo de trufa y arúgula fresca.                                             |       |
| CARPACCIO DE ALCACHOFA                                                                                                                       | \$290 |
| Hojas de alcachofa condimentadas con limón y aceite de olivo. Servido con aceitunas, alcaparras picadas y aderezo cremoso de alcachofa.      |       |
| 🍷 CARPACCIO DE BETABEL AMARILLO                                                                                                              | \$390 |
| Servido con salsa de soya-limón, maizetas y aderezo de alcachofa.                                                                            |       |
| QUESO FUNDIDO CON CHICHARRÓN DE LONGANIZA                                                                                                    | \$290 |
| PANELA ASADO                                                                                                                                 | \$280 |
| Artesanal. Servido con tortillas de maíz.                                                                                                    |       |
| VOLCANES DE FILETE 150g. (2)                                                                                                                 | \$420 |
| Sobre tostadas de maíz a las brasas. Servido con guacamole, costra de queso y salsa de aguacate.                                             |       |
| RASURADO DE RIBEYE 200g.                                                                                                                     | \$450 |
| De láminas de RibEye sobre salsa rasurada y chiles toreados.                                                                                 |       |
| CHICHARRÓN DE RIBEYE 300g.                                                                                                                   | \$490 |
| Crujiente. Servido con guacamole y tortillas de maíz.                                                                                        |       |
| CHICHARRÓN ESPECIAL CON TUETANO AL PIQUÍN 300g.                                                                                              | \$570 |
| Crujiente. Servido con guacamole y tortillas de maíz.                                                                                        |       |
| ALCACHOFA ASADA                                                                                                                              | \$260 |
| Servida con aderezo cremoso de alcachofa.                                                                                                    |       |
| TORRE DE BETABEL                                                                                                                             | \$395 |
| Rodajas de betabel, queso panela asado y láminas de aguacate. Servido con aderezo de alcachofa y un toque de aceite de olivo.                |       |
| ESQUITES PREPARADOS                                                                                                                          | \$210 |
| Tiernos granos de elote sazonados con mantequilla, ajo, crema y queso parmesano.                                                             |       |

## TACOS

|                                                                                                |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| GAONERA CON MONTADITO DE CHICHARRÓN PRENSADO 250g. (4)                                         | \$570 |
| FIDEO NEGRO CON CHICHARRÓN DE PORK BELLY 100g. (4)                                             | \$440 |
| En tortilla de betabel y maíz azul, crema ácida y cremoso de aguacate con piquín.              |       |
| ESCAMOLES (4)                                                                                  | \$550 |
| En tortilla de maíz azul, guisados con mantequilla, epazote, ajo, limón y un toque de ali oli. |       |
| MAMUCAS 200g. (4)                                                                              | \$520 |
| Gaoneras de RibEye, costra de queso Oaxaca, guacamole mamucas y salsa verde cítrica.           |       |
| FILETE CON TUÉTANO 200g. (4)                                                                   | \$520 |

## ENSALADAS

|                                                                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ENSALADA CITRICA                                                                                                        | \$350 |
| Mix de lechugas del huerto orgánico con aguacate y queso parmesano, aderezo de limón y salsa rasurada.                  |       |
| ENSALADA ASADA                                                                                                          | \$350 |
| Con corazones de alcachofa, portobello, espárragos, además de tomate y aguacate con aderezo de trufa y aceite de olivo. |       |
| 🍷 ENSALADA TORRADA                                                                                                      | \$310 |
| Con aguacate, aceitunas, tomate, queso manchego rallado y aderezo de la casa.                                           |       |

## DEL MAR

## ENTRADA

|                                                                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| SALMÓN CANADIENSE EN SALSA DE POBLANO 250g.                                                                                             | \$520 |
| Cubos de salmón fresco marinado con aceite de cítricos, sobre salsa de chile poblano asado, con pistache y polvo de chiles secos.       |       |
| SASHIMI DE HAMACHI JAPONES 200g.                                                                                                        | \$650 |
| Laminas de hamachi, montado sobre chicharrón de chile serrano, sal de gusano y brotes de chicharo bañado en salsa de soya.              |       |
| AGUACHILE ROJO DE CAMARÓN 250g.                                                                                                         | \$540 |
| Salsa a base de chiles secos, limón y chile verde, acompañado de pepino fresco y cebolla morada curtida.                                |       |
| OSTIONES FUEGO & BRASA 12pz                                                                                                             | \$530 |
| A la leña con salsa picante de chiles secos y limón.                                                                                    |       |
| OSTIONES A LA LEÑA 12pz                                                                                                                 | \$530 |
| Ahumados y asados con mantequilla, ajo, vino blanco y limón.                                                                            |       |
| CAMARONES RIBEREÑOS 200g.                                                                                                               | \$450 |
| Camarones empanizados con pimienta limón, servidos con relish fresco de pepino, col morada y zanahoria. Ali oli cremoso para acompañar. |       |
| TOSTADA DE ATÚN 100g.                                                                                                                   | \$210 |
| Servida con aguacate, aderezo de alcachofa, pepino fresco, salsa de soya compuesta y brotes de temporada.                               |       |
| TOSTADAS DE CALLO DE HACHA 250g. (2)                                                                                                    | \$450 |
| Servido sobre ali oli, arúgula, cremoso de aguacate, piquín y limón.                                                                    |       |
| 🍷 RUEDA DE SALMÓN AL HUMO 150g.                                                                                                         | \$420 |
| Salmón Canadiense ahumado en frio servido con arúgula fresca con aderezo de trufa, limón, aderezo ali oli y salsa rasurada.             |       |
| AGUACHILE DE CALLO NEGRO 250g.                                                                                                          | \$580 |
| Servido sobre salsa de ceniza de habanero y limón, acompañado de aguacate, pepino, cebolla morada y cilantro fresco.                    |       |
| AGUACHILE DE TOTOABA 200g.                                                                                                              | \$490 |
| Servida con aguacate, cebolla morada curtida y aderezo de alcachofa.                                                                    |       |
| 🍷 CROCANTE DE PULPO 250g.                                                                                                               | \$495 |
| Asado y macerado en salsa cremosa de chiles secos; servido con guacamole y tortillas de maíz.                                           |       |

## TACOS

|                                                                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| CARNITAS DE ATÚN 250g. (4)                                                                                           | \$410 |
| Marinado en salsas negras servido sobre maíz azul, costra de queso y salsa martajada de tomatillo con aguacate.      |       |
| AZULES 200g. (4)                                                                                                     | \$495 |
| Camarón U10 de altamar servido sobre maíz azul en costra de queso, con ali oli, cremoso de aguacate y aderezo limón. |       |
| 🍷 TOTOABA AL PASTOR 200g. (4)                                                                                        | \$495 |
| Con costra de queso, piña asada, salsa de aguacate y ali oli.                                                        |       |
| SOFT SHELL CRAB 100g. (1)                                                                                            | \$230 |
| En tortilla de harina doradita, aguacate y aderezo tártara, acompañado con salsa de piquín limón.                    |       |

|                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| COSTILLA DE GUILLO 200g. (4)                                                             | \$510 |
| DEL PATRÓN 250g. (4)                                                                     | \$510 |
| Gaoneras de RibEye.                                                                      |       |
| RIBEYE A LA LEÑA 200g. (4)                                                               | \$510 |
| Con costra de queso manchego.                                                            |       |
| 🍷 GAONERAS ESPECIALES 200g. (4)                                                          | \$510 |
| Con fideo seco y chorizo.                                                                |       |
| GRIEGOS 250g. (4)                                                                        | \$495 |
| En tortilla de harina, costra de queso Oaxaca, trompo de cerdo, jocoque con ajo y limón. |       |
| LECHÓN 320g. (4)                                                                         | \$495 |
| Confitado lentamente y servidos con salsa de tomatillo tatemada.                         |       |

## SOPAS

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| JUGO DE CARNE                                                 | \$240 |
| SOPA DE FIDEO                                                 | \$220 |
| SOPA DEL PATRÓN 50g.                                          | \$280 |
| Típica sopa de fideo con trozos de RibEye, aguacate y panela. |       |

PESCADOS Y MARISCOS

|                                                                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ✦ FILETE MAHI- MAHI ZARANDEADO 250g.                                                                                | \$590   |
| Servido sobre ensalada fresca, aguacate, tomate cherry y vegetales baby rostizados.                                 |         |
| COLAS DE LANGOSTA 500g. (2)                                                                                         | \$1,900 |
| Marinadas con aceite de hierbas y asadas a la leña, acompañadas de mantequilla clarificada y salsa sriracha-limón.  |         |
| SALMÓN CANADIENSE A LAS BRASAS 250g.                                                                                | \$490   |
| Servido sobre vegetales mixtos, ensalada cítrica y alcaparra limón.                                                 |         |
| SALMÓN CANADIENSE AL LIMÓN EN TABLA DE CEDRO 250g.                                                                  | \$570   |
| ✦ PULPO EN SALSA MACHA DE CACAHUATE 250g.                                                                           | \$510   |
| Servido con chips, cacahuete tostado y mayonesa de piquín.                                                          |         |
| ATÚN A LA PARRILLA 250g.                                                                                            | \$490   |
| En costra de ajonjolí mixto y servido sobre espárragos asados y cremoso de zanahoria, miel de agave y chile piquín. |         |
| ATÚN EN COSTRA DE PISTACHE 250g.                                                                                    | \$510   |
| Sellado a la parrilla, con salsa de pistaches dulce o salada, servido sobre ensalada tibia de vegetales.            |         |
| CAMARONES A LAS BRASAS 250g.                                                                                        | \$510   |
| Asados con salsa especial, servidos con aderezo ali oli y vegetales salteados.                                      |         |
| TOTOABA ZARANDEADA 250g.                                                                                            | \$620   |
| Asada a la leña, servida sobre risotto de espárragos y cacahuates tostados, cremoso de perejil y chile serrano.     |         |

CARNE

Todos nuestros cortes son de calidad Black Angus



|                                                                 |         |                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------|---------|
| FILETE EN SALSA DE CHILES SECOS 300g.                           | \$850   | PORTER HOUSE PRIME 1.2Kg.                                 | \$2,100 |
| ✦ FILETE DE RES                                                 | \$870   | BIFE DE CHORIZO 800g.                                     | \$1,350 |
| EN SALSA DE TRUFA BLANCA 300g.                                  |         |                                                           |         |
| Servido con espárragos a las brasas.                            |         |                                                           |         |
| KANSAS PRIME 400g.                                              | \$920   | RIBEYE C/ TÚETANO AL PIQUÍN 800g.                         | \$1,690 |
| Servido con papas a la francesa, Grana Padano y salsa pimienta. |         |                                                           |         |
| FILETE DE RES IMPORTADO 300g.                                   | \$750   | TOMAHAWK PRIME 1kg.                                       | \$1,920 |
|                                                                 |         |                                                           |         |
|                                                                 |         |                                                           |         |
| 600g.                                                           | \$1,450 | COWBOY A LA SAL 1kg.                                      | \$1,750 |
| RIBEYE ROLL 300g.                                               | \$690   |                                                           |         |
|                                                                 |         |                                                           |         |
| 900g.                                                           | \$1,900 | ✦ COSTILLA DEL TÍO GUILLO                                 |         |
|                                                                 |         | De Short Rib, cocinado durante 12 horas al horno de leña. |         |
| TAPA DE RIBEYE 300g.                                            | \$1,290 | CHICA 1.650 kg.                                           | \$1,790 |
|                                                                 |         |                                                           |         |
| 900g.                                                           | \$3,420 | GRANDE 3.3 kg.                                            | \$2,950 |

SALSAS

|                                                 |       |
|-------------------------------------------------|-------|
| SALSA DE TRUFA BLANCA                           | \$190 |
| SALSA DE CHILES SECOS, JUGO DE CARNE Y ESPECIES | \$140 |
| SALSA DE PIMIENTA NEGRA                         | \$140 |

WAGYU

|                                                                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| AUSTRALIAN WAGYU PICAÑA MB 8-9 1kg.                                                                                          | \$2,590 |
| AUSTRALIAN WAGYU RIBEYE MB 6-7 500g.                                                                                         | \$1,950 |
| 24K GOLDEN TOMAHAWK 1Kg                                                                                                      | \$3,950 |
|                                                                                                                              |         |
| HAMBURGUESA WAGYU 300g.                                                                                                      | \$490   |
| Doble carne de RibEye en pan brioche artesanal, doble queso cheddar americano y pepinillos. Servida con papas a la francesa. |         |

POLLO

|                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|-------|
| PECHUGA DE POLLO CON VERDURAS AL MEZQUITE 300g.     | \$390 |
| Servida con verduras asadas a la leña y guacamole.  |       |
| POLLITO ADOBADO A LA LEÑA 300g.                     | \$410 |
| Servido sobre papas cambray y tortillas ribeteadas. |       |

PASTAS

|                                                                                                                          |       |                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------|-------|
| ✦ PASTA TRUFADA                                                                                                          | \$495 | LASAGNA DE LA CASA 150g.   | \$370 |
| Fusilli Jumbo en salsa cremosa de queso parmesano reggiano, láminas de trufa negra, piñones tostados y portobello asado. |       | PENNE A LOS 3 QUESOS       | \$290 |
|                                                                                                                          |       | Con almendra tostada.      |       |
|                                                                                                                          |       | FETTUCCINE ALFREDO         | \$275 |
| PASTA BRAVA MAMMA ROSA                                                                                                   | \$290 | EXTRA POLLO 150 g.         | \$295 |
| Con polvo de chiles secos y albahaca.                                                                                    |       | EXTRA CAMARÓN JUMBO 150 g. | \$510 |

GUARNICIONES

|                                                                                                             |       |                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------|-------|
| PAPAS A LA FRANCESA ESPECIALES                                                                              | \$290 | ESPÁRRAGOS A LAS BRASAS                             | \$195 |
| Con salsa de pimienta negra y Grana Padano.                                                                 |       | Servidos con aceite de olivo y sal de grano.        |       |
| STEAK BROCCOLI                                                                                              | \$280 | BETABEL ASADO                                       | \$245 |
| A las brasas con aderezo de la casa y Grana Padano.                                                         |       | Servido con aceite de olivo y aderezo de alcachofa. |       |
| EJOTES BRASEADOS                                                                                            | \$290 | ESPINACAS A LA CREMA                                | \$190 |
| Con nueces de la india, ajonjolí tostado y aderezo asiático.                                                |       | Servido con queso parmesano y ajo.                  |       |
| PAPAS HORNEADAS AL ROMERO                                                                                   | \$195 | PAPA AL HORNO                                       | \$190 |
| Con aceite de olivo y mayonesa piquín.                                                                      |       | Con crema ácida, tocino y queso parmesano.          |       |
| TABLA DE VERDURAS                                                                                           | \$375 | PURÉ DE PAPA TRUFADO                                | \$220 |
| Variedad de verduras asadas a la leña con un toque de aceite de olivo, acompañadas de aderezo de alcachofa. |       | Con aceite de olivo y queso parmesano.              |       |
|                                                                                                             |       | PAPAS A LA FRANCESA TRUFADAS                        | \$220 |