



## • RAW BAR •

<b>ALMEJA PISMO</b> (3 PZAS)	\$189	<b>COLA DE LANGOSTA</b> (POR CADA 100G)	\$240
<b>OSTIONES</b> (6 PZAS)	\$130	<b>KING CRAB</b> (350 G)	\$1,450
<b>ALMEJA CHOCOLATA</b> (4 PZAS)	\$175	<b>FUENTE DE MARISCOS</b> (camarón jumbo 500g, king crab 200g, ostión 200g, con un dip de habanero).	\$1,390
<b>CAMARÓN JUMBO</b> (350 G)	\$290	<b>**ROBALO</b> (900 G a 1 KG)	\$575
<b>*CALLO DE HACHA</b> (150 G)	\$280	<b>**HUACHINANGO</b> (900 G a 1 KG)	\$690

\*En aguachile o sashimi.

\*\*A la sal, a la parrilla, sarandeado, a la talla o al mojo.

## • ENTRADAS •

### FRÍAS

<b>TRILOGÍA DE CEVICHE 180g.*</b> (ceviche verde de callo, negro con pulpo y rojo con huachinango).	\$189
<b>CARPACCIO DE MARLÍN, ATÚN O PULPO 100g. *</b> (láminas en frío, cebolla morada, cilantro, pepino, serrano y limoneta de tomate).	\$150
<b>TÁRTARA ATÚN O FILETE DE RES 150g.*</b> (atún aceite de ajonjolí, jengibre, sushi-zu, miel de agave y mostaza dijón, res filete, serrano, aguacate, huevo de codorniz, aceituna, pepinillo y cebolla).	\$170
<b>SASHIMI DE ATÚN AL HABANERO 150g.*</b> (láminas gruesas de atún, aguacate, cebolla caramelizada, ajonjolí y ponzu habanero).	\$150
<b>MARISCOS AHOGADOS 150g.</b> (calamar, camarón, callo de almeja y pulpo ahogados en salsa de cítricos).	\$195
<b>AGUA CHILE DE NEW YORK SELLADO ROJO, VERDE O TATEMADO 150g.</b> (láminas de New York sellado, plumas de chile serrano rojo, aceite de olivo, pepino, cebolla morada, jugo de limón y cilantro).	\$198
<b>AGUACHILE DE CAMARÓN, ROJO, VERDE O TATEMADO 250g. *</b> (plumas de chile serrano, aceite de olivo, pepino, cebolla morada, jugo de limón y cilantro).	\$270

### CALIENTES

<b>PICADITAS DE MARISCOS (4 PZ).</b> (camarón, pulpo, pescado, salsa molcajeteada, queso fresco y crema).	\$175
<b>TORITOS MIXTOS (6 PZ).</b> (camarón, pulpo y marlin, envueltos en tocino, cebolla morada, pepino y limoneta de la casa).	\$170
<b>PALOMITAS DE CAMARÓN 150g.</b> (acompañadas de mayo chipotle y reducción de balsámico).	\$190
<b>PULPO ROSTIZADO 200g.</b> (pulpo, cajún y mayo sriracha).	\$340
<b>CHIPIRONES HARBOR'S 150g.</b> (a la plancha con un toque de ajo, crema de balsámico y pesto).	\$175
<b>CHICHARRÓN DE PESCADO 180g.</b> (acompañado de guacamole y salsa mexicana).	\$195
<b>JAIBAS SUAVES AL MOJO DE AJO 150g.</b> (montadas en tortilla azul, aguacate y mayo sriracha).	\$210
<b>CARNITAS RIB EYE 200g.</b> (acompañadas con guacamole y pico de gallo).	\$250
<b>TUÉTANOS AL VESUBIO (4 PZ).</b> (cebolla morada, habanero, ajo deshidratado y chicharrón de jaiba).	\$250



# • ESPECIALIDADES DEL CHEF •

## DEL MAR

<b>FETTUCCINI CON QUESO AZUL Y CAMARONES 250g.</b> (crema con queso azul, cebolla y aceite de trufas).	\$190
<b>RISOTTO DE CAMARÓN 250g.</b> (arroz cremoso con espárragos, camarón y jitomate deshidratado).	\$295
<b>SALMÓN COSTRA DE PISTACHE O GLASSE 200g.</b> (pistache, pimiento y cebolla con guarnición de ensalada bañado de salsa de mango) o (teriyaki habanero, mezcla de pimientos y ajonjolí).	\$320
<b>PULPO AL VESUBIO 300g.</b> (en salsa de cítricos acompañado de papa, cebolla cambray y arugula).	\$470
<b>BLACK COD MEDITERRÁNEO O AL MISO Y SAKE 200g.</b> (pimientos, setas, aceitunas, calabaza y albahaca u horneado al Miso con guarnición de verduras mixtas).	\$470
<b>LANGOSTINOS MARTÍNEZ DE LA TORRE O AL GUSTO 400g.</b> (con mayonesa de chipotle).	\$550
<b>ROBALO ENTERO FRITO DOÑA JULIA 1kg.</b> (rebozado en ajo y chile pilpil con verduras salteadas).	\$625

## DEL CAMPO

<b>RISOTTO PORTOBELLO</b> (arroz cremoso, portobello, espárragos y parmesano).	\$215
<b>HAMBURGUESA HARBOR'S 250g.</b> (de rib-eye, queso gouda, cebolla morada, jitomate, lechuga y aderezo tártara).	\$230
<b>HAMBURGUESA BACON &amp; BBQ</b> (de rib-eye, cebolla caramelizada, queso cheddar y mayonesa habanera).	\$240
<b>COSTILLAS EN SALSA BBQ O AL TAMARINDO 450g.</b> (baby back rib, salsa bbq o de tamarindo con coleslaw y ensalada de papa).	\$350
<b>NEW YORK RANDAZO 300g.</b> (aros de cebolla crujientes y gratinado con fondue de queso de cabra).	\$375
<b>RIB-EYE CRIOLLO 300g.</b> (sellado con especies cajún y acompañado de piña a la parrilla).	\$450

## • TACOS •

<b>ATÚN SELLADO (3 PZ) *</b> (mayo chipotle, aguacate y cebolla frita).	\$170
<b>CHILE GÜERO RELLENO DE MARLÍN (3 PZ)</b> (queso crema, marlín y salsa criolla).	\$175
<b>RES PIBIL (3 PZ)</b> (cebolla morada encurtida y salsa xnipec).	\$180
<b>FILETE CON TUÉTANO (3 PZ)</b> (medallones de filete, cebolla, cilantro, chile de árbol y tuétano).	\$240

## • SOPAS •

<b>JUGO DE RABO DE RES 8oz.</b> (fondo de rabo de res, cilantro, cebolla y chile serrano).	\$90
<b>CLAM CHOWDER 8oz.</b> (almejas, papa, zanahoria, apio y beurre blanc).	\$115
<b>SOPA DE MARISCOS HARBOR'S 8oz.</b> (camarón, pulpo, pescado y jaiba frita en fondo de tomate y chile de árbol).	\$160
<b>BIRRIA DE MARISCOS 8oz.</b> (camarón, pulpo y pescado acompañado de cebolla, cilantro y serrano).	\$145

## • ENSALADAS •

<b>ORIENTAL</b> (mezcla de lechugas, cubos de pollo, zanahoria, nuez de la india, fideo de arroz, ajonjolí negro, pimiento rojo, pasta wonton y aderezo de sésamo).	\$95
<b>SWEET</b> (mezcla de lechugas, pasas, zanahorias, nuez caramelizada y aderezo de higo).	\$95
<b>SAN FRANCISCO</b> (mezcla de lechugas, queso de cabra, fresas, arándanos, avellanas y aderezo de avellanas).	\$97

<b>ICEBERG</b> (lechuga romana, tomate cherry, panceta, croutones, espárragos y aderezo de blue cheese).	\$125
<b>MEDITERRÁNEA</b> (mix de lechugas, nuez, jamón serrano, abanicos de pera, higos frescos, jitomate cherry, queso manchego y aderezo de pera).	\$145
<b>VEGETALES AL JOSPER 450g.</b> (portobello, espárragos, berenjena, morrón, calabaza, jitomate y cebolla).	\$120



La Estancia  
Argentino





# • DE LA PARRILLA JOSPER •

ARRACHERA 250g.	\$275
ARRACHERA 400g.	\$375
FILETE 300g.	\$335
CABRERÍA 300g.	\$380
NEW YORK 400g.	\$420
KANSAS STEAK 500g.	\$590
RIB EYE 300g.	\$440
RIB EYE 500g.	\$690
PRIME RIB 500g.	\$790
OJO DE RIB EYE 300g.	\$590
OJO DE RIB EYE 500g.	\$990
TAPA RIB EYE 350g.	\$690
TAPA RIB EYE 700g.	\$1,390
PORTER HOUSE 1kg.	\$1,250
TOMAHAWK 1kg.	\$1,550

\*TODOS NUESTROS CORTES INCLUYEN GUARNICIÓN.



mmhh... el sello de la buena carne  
Project funded by U.S. beef Producers

## • GUARNICIONES • A ELEGIR

ESPINACAS A LA CREMA	\$45
PAPA SARATOGA	\$45
PURÉ DE PAPA	\$45
VERDURAS A LA PARRILLA	\$45
PAPAS A LA FRANCESA	\$45

## • GUARNICIONES CON COSTO •

ESQUITES	\$50	PAPAS A LA FRANCESA CON ACEITE DE TRUFA Y PARMESANO	\$85
PURÉ DE PAPA Y CHILE POBLANO CON TOCINO	\$50	PAPA AL HORNO HARBOR'S	\$60
ESPÁRRAGOS CON TOCINO	\$65	CHAMPIÑONES AL AJILLO	\$50
POBLANO RELLENO DE QUESO	\$55	PIEZA DE TUÉTANO PARA CORTES	\$60



## • POSTRES •

## • CAFÉ •

VESUBIO DE CHOCOLATE	\$95	AMERICANO	\$40
VESUBIO DE DULCE DE LECHE	\$95	EXPRESS	\$40
BROWNIE CON HELADO	\$85	DESCAFEINADO	\$42
MOUSSE DE GUANÁBANA	\$75	EXPRESS DOBLE	\$75
CRÈME BRÛLÉE	\$80	EXPRESS DOBLE DESCAFEINADO	\$77
NEW YORK CHEESECAKE	\$95	CAPUCHINO	\$50
TORRE DE FRUTOS ROJOS	\$95	CAPUCHINO DESCAFEINADO	\$52
PASTEL SNICKERS	\$95	CAFÉ IRLANDÉS	\$90
LEMON PIE	\$95	INFUSIONES GOURMET	\$49
STRAWBERRY BANANA BOX	\$89		
RED VELVET	\$90	SÍGUENOS:	
HELADOS DE SABOR HÄAGEN-DAZS	\$70		

\*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA.