

ENTRADAS

TARTAR DE ATÚN MARINADO PICANTE DE JENGIBRE RÁBANOS 3 OZ. 300	SOPA DE COLIFLOR ROSTIZADA PARMESANO 190
SASHIMI DE SALMÓN ARROZ CRUJIENTE MAYONESA DE CHIPOTLE 2 OZ. 250	ENSALADA DE QUINOA MANGO, ARÚGULA, TOMATE CHERRY VINAGRETA DE CURRY 200
CARPACCIO DE JUREL HIRAMASA ADEREZO DE FLOR DE SÁUCO AGUACHILE DE PEPINO Y NABO 2.5 OZ. 260	PIZZA DE AGUACATE CHILE SERRANO, CILANTRO, LIMÓN 240
TARTAR DE RES PAPAS A LA FRANCESA 3 OZ. 350	PIZZA ESPECIAL DEL CHEF 280
RAVIOLES DE JAIBA EMULSIÓN TIBIA DE DASHI 3 OZ. 280	PULPO AL GRILL PIMIENTA NEGRA CEBOLLA DULCE, LIMÓN 3 OZ. 290
	SELECCIÓN DE QUESOS "RANCHO SAN JOSE", GUANAJUATO COTIJA DEL MESÓN, OVEJA DEL REBAÑO CABRA FRESCO DE PUEBLA 3 OZ. 310

*A LA PARRILLA

Con Jalapeño y Cebolla Cambray

6 OZ. ATÚN DEL PACIFICO 420

6 OZ. PESCA DEL DÍA 390

6 OZ. SALMÓN NORUEGO 380

6 OZ. HUACHINANGO 380

7 OZ. MEDIO POLLO 310

7 OZ. FILETE MIGNON 630

12 OZ. RIB EYE 590

GUARNICIONES 130

ESQUITES, MAYONESA DE LIMÓN
AGUACATE Y RÁBANOS

NOPALES AL GRILL
CHÍCHAROS DE TEMPORADA

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA
LIMÓN, ACEITE DE OLIVA

FRIJOLES NEGROS
AGUACATE, CILANTRO

ARROZ FRITO CON HUEVO Y JENGIBRE

PAPAS A LA FRANCESA, AJO Y HIERBAS

PURÉ DE PAPA

SALSAS

CHAMPAGNE BEURRE BLANC
BERNESA
TOMATILLO ROSTIZADO
CONDIMENTO DE PIMIENTA NEGRA
CHILE AGRIDULCE
STEAK J&G
MACHA

Todos los precios están en pesos mexicanos. 16% de IVA incluido.
Consumir carne y/o huevo crudo o poco cocido puede incrementar el riesgo de intoxicación por alimentos,
especialmente si existen condiciones médicas precisas.

MENU DEGUSTACIÓN DEL CHEF

6 Tiempos 1,110
Maridaje 760

TARTAR DE WAGYU DE DURANGO
MAYONESA DE PANZA DE ATÚN
HUEVO DE LA TIERRA Y HUEVA DEL MAR 2 OZ.

ENSALADA DE HORTALIZAS EN DIFERENTES TEXTURAS
CREMA DE LECHE Y PURÉ DE ESTRAGÓN 2 OZ.

TAGLIATELLE HECHO EN CASA
MANTEQUILLA MONTADA CON AJO Y PEREJIL

TRUCHA DE ZITÁCUARO
PURÉ DE HORTALIZAS BLANCAS
BETABEL INFUSIONADO EN HABANERO 3 OZ.

TAMAL DE COSTILLA DE RES
MOLITO ROJO, PULPA DE QUELITES, QUESO COTIJA DEL MESÓN 3 OZ.

SEMITA RELLENA DE CREMA DE CALABAZA
ESPUMA DE CHOCOLATE EN AGUA, CRUMBLE DE CANELA Y PEPITAS
HELADO DE QUESO DE CABRA

PLATOS FUERTES

POROS CONFITADOS
CECINA DE WAGYU, VINAGRETA DE CHILE
GUAJILLO
MEJILLONES AHUMADOS
4 OZ. 220

ENSALADA DE LECHUGA MIXTA
AGUACATE, MANZANA
Y QUESO AZUL 200
CON POLLO A LA PARRILLA 3 OZ. 280
CON CAMARONES 3 OZ. 310

FILETE DE ATÚN
MOLE VERDE, PURÉ DE CHÍCHARO
ENSALADA DE CHÍCHAROS FRESCOS
TOCINO DE POLLO 6 OZ. 430

HUACHINANGO
PURÉ DE APIO NABO Y MAPLE
VINAGRETA DE PIMIENTA ROSA
6 OZ. 390

ROBALO ROSTIZADO
FRIJOLES NEGROS
PURÉ DE CILANTRO 6 OZ. 420

PIEZA DE WAGYU DE DURANGO
MERMELADA DE CEBOLLA Y PIMIENTO
EMULSIÓN DE CHILE SERRANO Y ESPINACA
7 OZ. 720

COSTILLAS DE RES GLASEADAS
PURÉ DE MANZANA
MIGAS DE ROMERO 6 OZ. 440

MILANESA DE TERNERA
CON ENSALADA TIBIA DE CAMOTE
ARÁNDANOS Y ARÚGULA 7 OZ. 330

POLLO ROSTIZADO
PURÉ DE ALUBIAS, BRÓCOLI
VINAGRETA DE LIMÓN-TRUFA 7 OZ. 320

HAMBURGUESA J&G
AROS DE CEBOLLA CRUJIENTES
ADEREZO RUSO 7 OZ. 350

CHEF DE CUISINE - OLIVIER DEBOISE MÉNDEZ
JEAN-GEORGES VONGERICHTEN