

M E N Ú

MI COCINA ES:

MÉXICO | SUSTENTABLE | BAJA CALIFORNIA
ORGÁNICA MEDITERRÁNEA | ARTESANAL | MAR | VID
VALLES | TIJUANA | UMAMI | GRANJAS | TERRUÑO
HUERTAS | OLIVARES | MEZQUITE | CONTEMPORÁNEA
DEL CORAZON | CLÁSICA | ESPONTÁNEA

LA ESTRELLA ES EL INGREDIENTE Y LA MAYORÍA NO VIAJA
MÁS DE 200 KM. APOYEMOS AL PRODUCTOR LOCAL
RESPETAMOS LA ESTACIÓN Y EL AMBIENTE. NUESTRAS
CARNES SON DE GRANJAS, RAZA PURA, SIN HORMONAS,
NI ANTIBIÓTICOS, NATURAL, CON TRATO DIGNO.

MIS RECETAS COMIENZAN Y SE INSPIRAN EN:
EL MAR | CAMPO | HUERTAS | MERCADO

Entradas

“PARFAIT” DE ATÚN ALETA AZUL Merengue de aguacate pepino persa jocoque especiado arena de maíz	\$205
TÁRTARA DE ATÚN Tártara de pepino aguacate chicharrón de pollo	\$340
AGUACHILE DE ROCKOT Aioli de erizo pepino persa aguacate cremoso	\$290
OSTIONES DEL PACIFICO AL CARBÓN (4) Tortita de carne de res fideo frito salsa verde	\$195
SOPA DEL PACÍFICO Camarón mejillón pesca del día	\$195
PULPO AL CARBÓN Jalea de ajo pistache salsa de tomate aceite de habanero quemado	\$410
CAMARONES ROCA Jalea de tomate y jengibre manchego aceite de chiles secos	\$360
CAZUELITA DE PULPO Y TRIPA CRUJIENTE Tortilla de maíz para taquear salsa de chiles pasados	\$380
TUÉTANO ROSTIZADO Tortillas de maíz cilantro carbón de cebolla aguacate	\$260
ASADO DE COCHINILLO Crepas de masa de maíz para taquear cilantro salsas urbanas	\$250
FOIE GRAS Brioche reducción de tinto crema de cacahuete	\$480
TACOS DE CHICHARRÓN PENSADO Pulpo queso manchego salsa macha	\$230
ENSALADA DEL HUERTO Chicharrón de jamón queso cotija joven lechuga hidropónica aderezo de mostaza	\$190

PASTA MISIÓN19 Camarón salvaje salsa de jaiba coliflor crotón de melaza	\$360
RISOTTO ARBORIO Frijol heirloom huitlacoche aire de epazote aceite de trufa	\$280
PESCA JOVEN Mantequilla cítrica alubias y chorizo teja crocante de arroz salvaje	\$390
ATÚN ALETA AZUL SELLADO Nopal y xoconostle caramelo de mole negro chicharrón de costilla de res puré de coliflor tatemado	\$490
PECHUGA DE PATO Guayaba y piloncillo puré de plátano macho chips de plátano macho	\$420
LECHÓN PRENSADO Salsa de tomatillo rostizado vegetales curtidos tortilla de maíz	\$360
FILETE DE RES Salsa de hongos silvestres y tuétano chips de papa fingerling caponata de berenjena	\$410
COSTILLA DE RES BRASEADA Tuétano pure de papa reducción de guajillo	\$440
RIB EYE AÑEJADO EN SECO (450 GR) Libre de promotores de crecimiento certificado USDA certificado GFSI	\$940

SUGERENCIA PARA 3 PERSONAS

TOMAHAWK ANGUS PRIME (1.300 KG)

Servido en sal rosa | guarniciones a elegir (3) | Papas a la francesa | vegetales rostizados | Pasta artesanal | champiñones al ajillo

\$2,860

OSSOBUCO DE RES (1.200 KG)

Vegetales rostizados | Papas a la francesa

\$1,570

Degustación de los clásicos de Misión 79

6 | TIEMPOS

“PARFAIT” DE ATÚN ALETA AZUL

Merengue de aguacate | caramelo de limón meyer | jocoque especiado | arena de maíz

PULPO AL CARBÓN

Jalea de ajo | pistache | aceite de habanero quemado | salsa de tomates

ASADO DE COCHINILLO

Crepas de masa de maíz para taquear | cilantro | salsas callejeras

RISOTTO ARBORIO

Frijol heirloom | huitlacoche | epazote

SELECCIÓN DEL CHEF

Preguntar a su mesero

PAN SUAVE DE ZANAHORIA Y ARÁNDANOS AL SARTÉN

Jalea de leche jersey | moronas de pretzel | helado de nata

\$ 1,250 | CON MARIDAJE \$ 1,660

Degustación del Chef

6 | TIEMPOS

AGUACHILE DE ROCKOT

Aioli de erizo | pepino persa | aguacate cremoso

CROQUETA DE CAMARÓN

Brócoli cremoso | chicharrón de res

SOPA DEL PACÍFICO

Camarón | mejillón | pesca del día

TACO GOLOSO

Ubres | tripa | tartara de res | salsa verde fresca

RABO DE RES

Papa horneada | jus de res | hojuelas de ajo

ESPIRAL DE CHOCOLATE

Ganache de mole | galleta de chocolate | helado de vainilla

\$ 1,450 | CON MARIDAJE \$ 1,700

PRECIOS INCLUYEN I.V.A. | PRECIOS EN MONEDA NACIONAL