

# 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

---

<b>“PARFAIT DE ATÚN” ALETA AZUL</b> Merengue de aguacate   pepino persa   jocoque especiado   arena de maíz	<b>\$205</b>
<b>TÁRTARA DE ATÚN</b> Tártara de pepino   aguacate   chicarrón de pollo	<b>\$340</b>
<b>ABULON</b> Pepino persa   salsa de naranja con canela   chicharron de puerco	<b>\$420</b>
<b>AGUACHILE DE ROCKOT</b> Aioli de erizo   pepino persa   aguacate cremoso	<b>\$290</b>
<b>OSTIONES DEL PACÍFICO AL CARBÓN (4)</b> Tortita de carne de res   fideo frito   salsa verde	<b>\$195</b>
<b>SOPA DEL PACÍFICO</b> Camarón   mejillón   pesca del día	<b>\$195</b>
<b>PULPO AL CARBÓN</b> Jalea de ajo   pistache   salsa de tomate   aceite de habanero quemado	<b>\$410</b>
<b>TOSTADAS DE PULPO (2)</b> Tomate cherry   alubias   frijol	<b>\$280</b>
<b>CAMARONES ROCA</b> Jalea de tomate y jengibre   manchego   aceite de chiles secos	<b>\$360</b>
<b>CAZUELITA DE PULPO Y TRIPA CRUJIENTE</b> Tortilla de maíz para taquear   salsa de chiles pasados	<b>\$380</b>
<b>TUÉTANO ROSTIZADO</b> Tortillas de maíz   cilantro   carbón de cebolla   aguacate	<b>\$260</b>
<b>ASADO DE COCHIILLO</b> Crepas de masa de maíz para taquear   cilantro   salsas urbanas	<b>\$250</b>
<b>FOIE GRAS</b> Brioche   reducción de tinto   crema de cacahuete	<b>\$480</b>
<b>TACOS DE CHICHARRÓN PRENSADO</b> Pulpo   queso manchego   salsa macha	<b>\$230</b>
<b>ENSALADA DEL HUERTO</b> Chicharrón de jamón   queso cotija joven   lechuga hidropónica   aderezo de mostaza	<b>\$190</b>
<b>ENSALADA DE COCO</b> Lechugas mixtas   nuez garapiñada   compota piña - apio   cacahuete	<b>\$210</b>

# Platillos

<b>PASTA MISIÓN 19</b> Camarón salvaje   salsa de jaiba   coliflor   crotón de melaza	<b>\$360</b>
<b>RISOTTO ARBORIO</b> Frijol heirloom   huitlacoche   aire de epazote   aceite de trufa	<b>\$280</b>
<b>PESCA JOVEN</b> Mantequilla cítrica   alubias y chorizo   teja crocante de arroz salvaje	<b>\$390</b>
<b>ATÚN ALETA AZUL SELLADO</b> Nopal y xoconostle   caramelo de mole negro   chicharrón de costilla de res   puré de coliflor tatemado	<b>\$490</b>
<b>PECHUGA DE PATO</b> Guayaba y piloncillo   puré de plátano macho   chips de plátano macho	<b>\$420</b>
<b>LECHÓN PRENSADO</b> Salsa de tomatillo rostizado   vegetales curtidos   tortillas de maíz	<b>\$360</b>
<b>BELLY DE CERDO EN DOS COCCIONES Y COSTILLA AHUMADA</b> Salsa de piloncillo con tamarindo   pure de platano   regaliz   kale	<b>\$380</b>
<b>FILETE DE RES</b> Salsa de hongos silvestres y tuétano   chips de papa fingerling   caponata de berenjena	<b>\$410</b>
<b>COSTILLA DE RES BRASEADA</b> Tuétano   pure de papa   reducción de guajillo	<b>\$440</b>
<b>RIB EYE AÑEJADO EN SECO (450 GR)</b> Libre de promotores de crecimiento   certificado USDA   certificado GFSI	<b>\$940</b>

## 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

# *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 | tártara 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