

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	\$220
TÁRTARA DE ATÚN Tártara de pepino aguacate chicarrón de pollo	\$410
ABULON Pepino persa salsa de naranja con canela chicharron de puerco	\$420
AGUACHILE DE ROCKOT Aioli de erizo pepino persa aguacate cremoso	\$320
OSTIONES DEL PACÍFICO AL CARBÓN (4) Tortita de carne de res fideo frito salsa verde	\$230
SOPA DEL PACÍFICO Camarón mejillón pesca del día	\$195
PULPO AL CARBÓN Jalea de ajo pistache salsa de tomate aceite de habanero quemado	\$480
TOSTADAS DE PULPO (2) Tomate cherry alubias frijol	\$310
CAMARONES ROCA Jalea de tomate y jengibre manchego aceite de chiles secos	\$380
CAZUELITA DE PULPO Y TRIPA CRUJIENTE Tortilla de maíz para taquear salsa de chiles pasados	\$420
TUÉTANO ROSTIZADO Tortillas de maíz cilantro carbón de cebolla aguacate	\$290
ASADO DE COCHINILLO Crepas de masa de maíz para taquear cilantro salsas urbanas	\$290
FOIE GRAS Brioche reducción de tinto crema de cacahuete	\$530
TACOS DE CHICHARRÓN PENSADO Pulpo queso manchego salsa macha	\$280
ENSALADA DEL HUERTO Chicharrón de jamón queso cotija joven lechuga hidropónica aderezo de mostaza	\$210
ENSALADA DE COCO Lechugas mixtas nuez garapiñada compota piña - apio cacahuete	\$230

Platillos

PASTA MISIÓN 19 Camarón salvaje salsa de jaiba coliflor crotón de melaza	\$390
RISOTTO ARBORIO Frijol heirloom huitlacoche aire de epazote aceite de trufa	\$320
PESCA JOVEN Mantequilla cítrica alubias y chorizo teja crocante de arroz salvaje	\$420
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	\$450
LECHÓN PRENSADO Salsa de tomatillo rostizado vegetales curtidos tortillas de maíz	\$380
BELLY DE CERDO EN DOS COCCIONES Y COSTILLA AHUMADA Salsa de piloncillo con tamarindo pure de platano regaliz kale	\$390
FILETE DE RES Salsa de hongos silvestres y tuétano chips de papa fingerling caponata de berenjena	\$460
COSTILLA DE RES BRASEADA Tuétano pure de papa reducción de guajillo	\$480
RIB EYE AÑEJADO EN SECO (450 GR) Libre de promotores de crecimiento certificado USDA certificado GFSI	\$1,130

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

\$2,950

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

\$1,350 | CON MARIDAJE \$1,700

Degustación del Chef

6 | TIEMPOS

PESCADO Y CHILES SECOS

Jocoque con polvo de chiles | Limón amarillo en escabeche | Mostaza amarilla curtida | Tostada de maíz azul

TETELA DE PATO CONFITADO

Mole de guayaba | Gel de naranja | Epazote deshidratado

LANGOSTA Y MAÍZ

Crema de maíz tatemado | Huitlacoche | Polenta frita

TACO GOLOSO

Ubre | tripa | tártara de res | salsa verde fresca

LOMO DE CORDERO

Jus de cordero | Cus Cus al azafrán y menta marroquí | Papa cambray | Cebolla asada

TERRARIO

Mousse de nuez | Creumble de jengibre | Helado de queso de cabra y yogur

\$1,500 | CON MARIDAJE \$1,800

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