

## MENU

## PARA COMENZAR

**Tartar de salmón (70 g)** \$415  
Yuzu, aceite de ajonjolí, serrano, pepino, rábano, cebolla morada y cilantro criollo.

**Tiradito de Kampachi (70 g)** \$480  
Melón valenciano y pera asiática osmotizados, verdolaga, hojuelas de bonito, aderezado con ponzu de yuzu kosho.

**Ensalada Cesar** \$345  
Corazón de lechuga romana, kale orgánica, tejas de pan de masa madre, boquerones, Parmesano Reggiano, jitomate curado.  
· Pollo al grill (160 g) + \$210 or · Salmon (160 g) + \$255

**Ensalada Waldorf** \$375  
Manzana y apio crujientes con queso azul cremoso, nueces tostadas y uvas, terminada con un aderezo ligero de miel y mostaza.

**Ensalada de Betabel** \$315  
Betabeles rostizados con queso ricota hecho en casa, naranja, pistache tostado y aceite de oliva, aderezo de miel y mostaza.

**Sopa de cebolla gratinada (220 mls)** \$315  
Cebollas caramelizadas a fuego lento en caldo de res, sándwich de masa madre a la parrilla con Gruyère.

**\*Tempura Flores de Calabaza (4 piezas)** \$375  
Flores crujientes rellenas de queso de cabra, vaca y oveja, terminadas con miel artesanal, Parmesano Reggiano y salvia crocante.

**Terrina de Foie Gras (70g)** \$375  
Terrina de foie gras, chutney de manzana y pera, brioche tostado.

**Mac & Cheese** \$315  
Pasta horneada con salsa de queso comte y cheddar añejado, costra de migajas de pan tostadas, cebollín, esencia de trufa.

## ACOMPANAMIENTOS

**Papas a la Francesa** \$225  
Parmesano Reggiano, sal de Colima, romero y salsa harissa.

**Vegetales** \$225  
Vegetales mediterráneos de invierno a la parrilla.

**Coliflores** \$225  
Brasicas asada, salsa de cheddar ahumado y pueros a la parrilla.

**Zanahoria** \$225  
Asadas con garbanzo especiados, yogur de ajo y hierbas.

## FLATBREADS

**Jitomate Cherry en Conserva** \$375 / \$475  
Requesón, ajo lentamente rostizado, brotes de albahaca y mozzarella.

**Higo y Brie (Porción individual)** \$375  
Higos Misión negros grillados, brie suave y jamón ibérico en láminas, con un ligero toque de balsámico añejado

**\*Aguate (Porción individual)** \$375  
Aguate encurtido, queso Cotija, mozzarella, rábano sandia, cilantro criollo.

## ESPECIALES

Sabores de Otoño

**Tenera (160 g)** \$565  
Tenera empanizada estilo schnitzel, salsa de pimiento rojo, salvia crujiente, limón. (huevo pochado opcional).

**Short rib (160 g)** \$625  
Braiseado lentamente en vino de Borgoña, tocino ahumado, hongos y cebollas dulces, puré de papa.

## PLATOS FUERTES

**Spaghetti Alla Chitarra (160 g)** \$465  
Burrata, mantequilla de piñón, parmesano, ajo confitado.  
Opción de pasta gluten free disponible.

**Salmón (160 g)** \$625  
Asado, hongos silvestres, puré de apionabo, papa crujiente y estragón.

**Lobina (160 g)** \$625  
Fish & Chips de pescado capeado en cerveza, puré de chícharos y salsa tártara.

**\*Pollo Rostizado Anatol (220 g)** \$615  
Pimientos rostizados, papa, pepperoncini, jus de pollo al limón, orégano fresco de Oaxaca.

**New York Steak (250 g)** \$1,150  
Striploin USDA Black Angus, tuétano rostizado, pure de papa ahumado, espinaca tierna.

**Anatol Burger (180 g)** \$650  
USDA Black Angus, queso tipo Idiazabal de Rio Frio, relish de pimiento piquillo, alioli, hojas verdes, papas fritas.

**Reuben Sandwich (150 g)** \$650  
Corned beef, gruyère, coleslaw, pan de centeno grileado, papas fritas.