



PRECIOS EN MONEDA NACIONAL, INCLUYEN 8% DE IVA. NO INCLUYE PROPINA.
ALL PRICES IN MEXICAN PESOS, INCLUDES 8% TAX. GRATUITIES NOT INCLUDED.

ENTRADAS
STARTERS

OSTIONES FRESCOS KUMIAI // salsa XO / leche de almendras <i>FRESH KUMIAI OYTERS // XO sauce / homemade almond milk</i>	\$219
ENSALADA DE TABULÉ // raíz de apio / espinacas / brócoli <i>TABOULE SALAD // celery root puree / spinach broccoli</i>	\$119
LECHUGA ROMANA BABY // puré de pistache / grana padano / hierbas frescas <i>BABY ROMAINE LETTUCE // pistachio puree / grana padano / fresh herbs</i>	\$119
BETABEL ROSTIZADO // queso de cabra / macadamia / lechugas / toronja <i>ROASTED BEET SALAD // goat cheese / macadamia / lettuce / grapefruit</i>	\$125
PULPO A LA PARRILLA // puré de garbanzo / emulsión de alcaparras / manzana verde <i>GRILLED OCTOPUS // hummus / caper emulsion / green apple</i>	\$250
TUÉTANO ROSTIZADO // cola de res / encurtidos / chile serrano <i>ROASTED MARROW // ox tail / pickled onion / serrano pepper / tortillas</i>	\$190
JUREL Y PULPO // emulsión de jalapeño / manzana verde / limoneta de chalote <i>MACKEREL & OCTOPUS // jalapeño pepper emulsion / green apple / shallot limoneta</i>	\$190
SOPA DE CEBOLLA // panceta / queso maduro / hojaldre <i>FRENCH ONION SOUP // pancetta / aged cheese / puff pastry</i>	\$180
TACO DE RIB-EYE // tortilla recién hecha / salsas / aguacate <i>RIB-EYE TACO // homemade tortilla / peppers sauces / avocado</i>	\$91

FUERTES
MAIN COURSES

NEW YORK STEAK // chile shishito / jus / ceniza <i>NEW YORK STEAK // shishito pepper / jus / onion ash</i>	\$465
LECHÓN // puré de manzana ahumada / nuez / alcaparra / jus <i>SUCKLING PIG // smoked apple puree / nuts / capers / jus</i>	\$465
PACÍFICO BOUILLABAISSE // pescado / camarón / tomate / bulbo de hinojo <i>PACIFIC BOUILLABAISE // fish / shrimp / tomato / fennel bulb</i>	\$345
COULOTTE // col morada / shiitake / puré de papa / cebolla caramelizada / jus <i>COULOTTE // cabbage / shiitake / mashed potatoes / caramelized onion / jus</i>	\$295
FETTUCCHINE // salsa pomodoro / albahaca / grana padano <i>FETTUCCHINE // pomodoro sauce / basil / grana padano</i>	\$180
CORDERO BRASEADO // puré de garbanzo / cilantro / cebolla / rábano / salsa <i>BRAISED LAMB // hummus / coriander / onion / radish / sauce</i>	\$295
MAGRET DE PATO // jus / lentejas germinadas / betabel <i>DUCK MAGRET // jus / sprouted lentils / beet</i>	\$465
RISOTTO DE HONGOS // estofado de hongos / tartufata <i>TRUFFLED MUSHROOMS RISOTTO // mushroom stew / tartufata sauce</i>	\$219
MENU EMMA BAJA FRENCH // menú de 4 tiempos <i>EMMA BAJA FRENCH MENU // four course prix-fixe menu</i>	\$590

PARA COMPARTIR
TO SHARE

RIB-EYE // salsa de pimienta / mil hojas de papa / vegetales <i>RIB-EYE // pepper sauce / potato mille-feuille / vegetables</i>	\$1,465
MEDIO POLLO ROSTIZADO // oreado y ahumado / puré de chirivía / jus / ratatouille <i>HALF ROASTED CHICKEN // air-chilled & smoked / parsnip puree / jus</i>	\$439
TRUCHA SALMONADA // zarandeada / nopal curado / cebolla confitada / salsa <i>GRILLED TROUT // cured cactus / onion confit / sauce</i>	\$445

POSTRES
DESSERT

VOLCÁN DE CHOCOLATE // helado de vainilla / crumble de almendras <i>CHOCOLATE LAVA CAKE // vanilla ice cream / almond crumble</i>	\$115
PARIS BREST // praliné / helado de chocolate / nuez y caramelo salado <i>PARIS BREST // praline cream / salted caramel nuts / chocolate ice cream</i>	\$115
PIE DE LIMON // chantilly / lemon curd <i>LEMON PIE // chantilly cream / lemon curd</i>	\$95