

ENTRADAS

OSTIONES FRESCOS KUMIAI // salsa XO / leche de almendras	\$229
ENSALADA EMMA // emulsión verde / parmesano / piel de pollo crujiente	\$149
ENSALADA DE TABULÉ // raíz de apio / espinacas / brócoli	\$145
LECHUGA ROMANA BABY // puré de pistache / grana padano / hierbas frescas	\$149
BETABEL ROSTIZADO // queso de cabra / macadamia / lechugas / toronja	\$149
ENSALADA DE PERA // blue cheese / parmesano / nuez pecana / vinagreta de balsámico	\$149
ATÚN // aioli de kimchi / chalote frito / ponzu	\$295
PULPO A LA PARRILLA // puré de garbanzo / emulsión de alcapparras / manzana verde	\$329
TUÉTANO ROSTIZADO // cola de res / encurtidos / chile serrano	\$229
JUREL Y PULPO // emulsión de jalapeño / manzana verde / limoneta de chalote	\$229
CEVICHE DE CAMARÓN // panzanella / emulsión de chiles rojos / hierbas frescas	\$215
SOPA DE CEBOLLA // panceta / queso maduro / hojaldre	\$229
TACO DE RIB EYE // tortilla recién hecha / salsas / aguacate	\$97

FUERTES

NEW YORK STEAK // puré de papa rostizado / jus / brocolini / persillade	\$519
LECHÓN // mole amarillito / rábano encurtido / jus	\$539
PESCADO ROSTIZADO // puré de coliflor / beurre noisette / uva verde / almendra	\$419
CULURGIONES // cola de res / tomate / queso de cabra / salsa de pimienta	\$289
COULOTTE // col morada / shiitake / puré de papa / cebolla caramelizada / jus	\$365
FETTUCINE // salsa pomodoro / albahaca / grana padano	\$229
CORDERO BRASEADO // puré de garbanzo / cilantro / cebolla / rábano / salsa	\$350
MAGRET DE PATO // jus / lentejas germinadas / betabel	\$519
COSTILLA BRASEADA // jus / cebolla confitada / dukkah / puré de zanahoria	\$487
RISOTTO DE HONGOS // estofado de hongos / tartufata	\$289
MENÚ EMMA BAJA FRENCH // menú de 4 tiempos	\$640

PARA COMPARTIR

RIB EYE // jus / mil hojas de papa / coliflor	\$2,015
MEDIO POLLO ROSTIZADO // oreado y ahumado / raíz de apio / jus / salchicha de pato / ensalada	\$525
TRUCHA SALMONADA // zarandeada / nopal curado / cebolla confitada / salsa	\$610

POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE // helado de vainilla / crumble de almendras	\$145
PARIS BREST // praliné / helado de chocolate / nuez y caramelo salado	\$145
PIE DE LIMON // chantilly / lemon curd	\$129
CHURRO // helado de canela / shrub de fresa / clotted cream / nuez de la india	\$129
PANACOTA DE CAFÉ Y HELADO DE NATA // palomitas caramelizadas / sorbet de maracuya	\$129



FIRST COURSE

FRESH KUMIAI OYSTERS // XO sauce / almond milk	\$229
EMMA SALAD // green emulsion / parmesan / crisp chicken skin	\$149
TABOULE SALAD // celery root puree / spinach / broccoli	\$145
BABY ROMAINE LETTUCE // pistachio puree / grana padano / fresh herbs	\$149
ROASTED BEET SALAD // goat cheese / macadamia / lettuce / grapefruit	\$149
PEAR SALAD // blue chesse / grana padano / pecan nut / balsamic vinaigrette	\$149
CRUDO OF TUNA // kimchi aioli / fried shallot / ponzu	\$295
GRILLED OCTOPUS // hummus / caper emulsion / green apple	\$329
ROASTED MARROW // ox tail / pickled onion / serrano pepper / tortillas	\$229
MACKEREL & OCTOPUS // jalapeño pepper emulsion / green apple / shallot limoneta	\$229
SHRIMP CEVICHE // panzanella / red chili emulsion / fresh herbs	\$215
FRENCH ONION SOUP // panceta / aged cheese / puff pastry	\$229
RIB EYE TACO // homemade tortilla / pepper sauces / avocado	\$97

MAIN COURSE

NEW YORK STEAK // roasted potato puree / jus / broccolini / persillade	\$519
SUCKLING PIG // mole amarillito / pickled radishes / jus	\$539
FISH DUJOUR // cauliflower puree / beurre noisette / green grapes / almond	\$419
OXTAIL CULURGIONS // confit tomato / goat cheese / pepper sauce	\$289
COULOTTE // cabbage / shiitake / mashed potatoes / caramelized onion / jus	\$365
FETTUCINE // pomodoro sauce / basil / grana padano	\$229
BRAISED LAMB // hummus / coriander / onion / radish / sauce	\$350
DUCK MAGRET // jus / sprouted lentils / beet	\$519
SHORT RIB // jus / onion confit / dukkah / carrot puree	\$487
TRUFFLED MUSHROOM RISOTTO // mushroom stew / tartufata	\$289
EMMA BAJA FRENCH MENU // four course prix-fixe menu	\$640

TO SHARE

RIB EYE // jus / potato mille-feuille / cauliflower	\$2,015
HALF ROASTED CHICKEN // air chilled & smoked / celery root puree / jus / duck sausage / salad	\$525
GRILLED TROUT // cured cactus / onion confit / sauce	\$610

DESSERTS

CHOCOLATE LAVA CAKE // vanilla ice cream / almond crumble	\$145
PARIS BREST // praline cream / salted caramel nuts / chocolate ice cream	\$145
LEMON PIE // chantilly cream / lemond curd	\$129
CHURRO // cinnamon ice cream / strawberry shrub / clotted cream / cashews	\$129
COFFEE PANACOTA & CLOTTED CREAM ICE CREAM // caramelized popcorn / passion fruit sorbet	\$129

