



ENTRADAS

AGUACHILE AMARILLO (Picor medio) \$210
Camarón (150 gr) Mango, jengibre, habanero
(a escoger corte mariposa o completos)

AGUACHILE VERDE (El más picante) \$210
Camarón (150 gr) pepino, cilantro, limón
(a escoger corte mariposa o completos)

ATUN TERIKAYI \$280
Atún sellado (200 gr), salsa teriyaki, cebolla morada,
jitomate cherry

CARPACCIO DE SALMON \$190
Salmon (130 gr), Chimichurri, alioli de queso azul,
parmesano, pistache

CARPACCIO DE TOMATE HEIRLOOM \$170
Tomate heirloom (100 gr), pesto, mostaza Dijon, chile
chiltepín, arugula y queso Burrata

TIRADITO DE PESCA BLANCA \$190
Pesca blanca semicocida (100 gr), aceite de ajonjolí,
soya picante, tomate verde crudo, berro y ajonjolí

TIRADITO DE RES \$220
Carne de res (180 gr) término medio fileteado, salsa de
chile chiltepín, cacahuete

BETABELES AL FUEGO \$210
Betabel rostizado (250 gr), yogurt griego, queso de
cabra, pistache

ENSALADAS / SOPAS

ENSALADA POLLO GONZALO \$250
Pechuga de pollo (100 gr) mix de lechugas, elote,
aderezo de la casa, aguacate

ENSALADA CESAR KALE \$210
Kale asado, aderezo cesar, jitomate cherry, parmesano
EXTRA CAMARON O POLLO (100gr) \$ 80

JUGO DE CARNE 300 ml \$175
Tradicional con vino tinto y mantequilla de la casa
Juguito (120 ml) \$ 80

SOPA FRIA DE TOMATE ROSTIZADO 300ml \$175
Tomate ahumado, pimienta, pepino, aceite de oliva
Sopita (120 ml) \$ 80

PLATO FUERTE

SALMON COSTRA DE PISTACHE \$330
Salmon (200 gr) barnizado con miel mostaza, costra de
pistache, ensalada de berros con champiñones
tatemados

PASTA CAMARONES \$330
Camarón (130 gr), linguini casero, crema, paprika,
panceta.

CAMARONES FUEGO \$270
Camarón (150 gr) marinado en alioli de 3 chiles, papa
laminada

PESCADO ALMENDRADO \$290
Pesca del día (200 gr) en salsa de soya con almendra y
mantequilla de la casa con pure de papa con tortilla

PETIT TENDER \$390
Carne de res (250 gr) con guarnición a elegir: Pure de
tortilla, verduras parrilla o cous cous.

RAVIOLES DE POLLO \$210
Hechos en casa rellenos de pollo (7) espinaca en salsa
de mantequilla

RIB EYE PRIME \$690
Corte de res prime (400 gr) con guarnición a elegir:
Pure de tortilla, verduras parrilla o cous cous.

PARA COMPARTIR

BROCOLI FAUNA \$250
Brócoli ahumado (500 gr), con pure de espinaca,
brócoli, nuez, jengibre

COLIFLOR ROSTIZADA \$260
Coliflor tatemada (400 gr) con pistache, aderezo de
yogurt con jengibre y panceta

POLLO SINALOA \$370
Medio pollo deshuesado (800 gr) con salsa Sinaloa
(poco picante) con guarnición a elegir: Pure de tortilla,
verduras parrilla o cous cous

PULPO MICHELSON \$680
Pulpo (600 gr) con salsa de chiles, en cama de papa
gajo, paprika, oliva limón y romero



fuego

POSTRES

STRUDEL DE ATE \$190
Pasta milhojas con ate y queso

PLATANOS DULCE DE LECHE \$190
Platanos (2 pza) macho cocido, con salsa de dulce de leche, helado de vainilla natural ahumado

SELVA DE FUEGO \$190
Zanahoria frita, helado de vainilla natural ahumado

DONA KRISPY KREME CHANG \$190
Dona asada (2) sobre crumble de mantequilla ahumada y helado de vainilla natural ahumado

BOMBA DE CHOCOLATE \$210
Base de brownie , mousse de chocolate , nuez picada , salsa de chocolate

HELADO \$80
A escoger (60 gr) Vainilla ahumada o Frutos del bosque

*El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume
Los Pesos de los ingredientes son en crudo
Todos nuestros precios son en moneda nacional (MXN) e incluyen el IVA
La propina no es obligatoria
Aceptamos todas las tarjetas de crédito y moneda nacional*