

# PHILOSOPHY

dinner

FILOSOFÍA  
Φιλοσοφία  
PHI·LOS·O·PHY

## • Ensaladas - Starters

### **ENSALADA DE ALCACHOFA - ARTICHOKE SALAD** **\$560.00**

Con mermelada de durazno, texturas de durazno y queso de cabra. / With peach jam, peach textures and goat cheese.

### **GUACAMOLE** **\$270.00**

Crudites de zanahoria, jícama, pepino y totopos. / Served with chips and crudites of carrot, cucumber and jicama.

### **CARPACCIO DE RES (90 gr.)- BEEF CARPACCIO** **\$740.00**

Alioli de ajo, arugula, queso parmesano y pan campesino a la parrilla. / Garlicaioli, arugula, parmesan cheese and homemade bread.

### **ENSALADA DE LECHUGA BABY Y ADEREZO BLUE CHEESE – BABY LETTUCE SALAD AND BLUE CHEESE DRESSING** **\$480.00**

Lechugas tiernas organicas, endivias, tomate deshidratado, costra de parmesano, almendras garapiñados y kale frito. / Organic baby lettuce, endives, dehydrated tomato, Parmesan cheese crust, caramelized almonds and fried kale.

## • Ceviches & Cremas - Ceviches & Creams

### **CREMA DE KING CRAB / KING CRAB CREAM** **\$580.00**

Servida en pan de masa madre, king crab rostizado, alioli de limón real y aceite de hoja santa/Served on sourdough bread, roasted king crab, royal lemon aioli and holy leaf oil.

### **CREMA DE TOMATE - CREAMY TOMATO SOUP** **\$495.00**

Tomate cherry, brotes y croton de pan brioche. / Cherry tomato, sprouts and brioche croutons.

### **CEVICHE DE MARACUYA Y CAMARON- PASSION FRUIT AND SHRIMP CEVICHE** **\$590.00**

Camarón (120gr), mora azul, tomate cherry, mango, cebolla morada, serrano, pimienta roja y zanahoria. / Shrimp (120 gr), blueberry, cherry tomato, mango, red onion, serrano, red bell pepper and carrot.

### **COLIFLOR ROSTIZADA PIBIL / PIBIL ROASTED CAULIFLOWER** **\$455.00**

Queso de almendra, gel de piña tatemada, betabel baby tatemado y salsa de coliflor ahumada. Almond cheese, roasted pineapple gel, grilled baby beets and smoked cauliflower sauce.

### **OSTIONES GRATINADOS / OYSTERS GRATIN**

**Pz \$110.00 / 1/2 Dz \$640.00 / 1 Dz \$1,250.00**

Con crema de queso parmesano, trufa laminada y espinaca.  
Parmesan cheese cream, black truffle and spinach.



# PHILOSOPHY

## dinner

FILOSOFÍA  
Φιλοσοφία  
PHI·LOS·O·PHY

### TOMAHAWK (1.100 kg)

\$2,570.00

Servido con vegetales baby, patipan y salsa de piña. Served with baby vegetables, local squash and pineapple sauce.

### FILETE DE RES STERLING / STERLING BEEF FILLET (200 gr.)

\$1,200.00

Salsa de morilla, puré de plátano, duxel de tomate y gorgonzola, vegetales baby. Morel mushroom sauce, plantain puree, tomato and gorgonzola duxel, baby vegetables.

### PESCA DEL DIA / CATCH OF THE DAY

\$210.00 x 100gr.

Selección de la pesca fresca del día, acompañada con vegetales.

/ Selection of the daily catch of the day, served with oven roasted baby vegetables.

### MAR Y TIERRA / SURF AND TURF

\$3,670.00

Wagyu australiano (160 gr) y papa glaseada con jugo de carne, langosta caribeña (200 gr a 300 gr) y arroz cremoso con bisque de camarón ahumado con cítricos. / Australian wagyu (160gr) and glazed potato with meat juice, caribbean lobster (200 gr to 300 gr) and creamy rice with (smoked shrimp and citrus bisque).

## • Del Horno - From the Oven

### POLLITO ORGANICO CON MOLE DE PLATANO- BANANA MOLE \$650.00

#### WITH ORGANIC CORNISH CHICKEN

Lingote de papa, zanahoria tatemada y coles de brucas. Potato, roasted carrot and brussels sprouts.

## • Desde Italia- From Italy

### LASAÑA DE VEGETALES - VEGETABLE LASAGNA

\$530.00

Jocoque, queso crema, queso de cabra, zanahoria, calabacín, portobello, espinaca, berenjena y teja de queso parmesano. / Jocoque, cream cheese, goat cheese, carrot, zucchini, portobello, spinach, eggplant and parmesan cheese.

### CAMARON TIGRE NIGERIANO / NIGERIAN TIGER PRAWN

\$1390.00

Mix de lechugas tiernas, bearnesa de chipotle y esquites/Baby lettuce mixed, chipotle bearnesa sauce and esquites

### CAMARÓN TIGRE Y RISSOTO AL AZAFRÁN/ TIGER

\$1450.00

#### PRAWN AND SAFFRON RISOTTO

Mayonesa de chile xcatlic, chicharrón de arroz y espinaca, verduras asadas/Xcatlic chili mayonnaise, Rice and spinach crackling, grilled vegetables.

### SHORT RIB GLASEADA / GLAZED SHORT RIB

\$ 1,320 mxn

Cocinada 18hr lentamente en su jugo con reducción de vino acompañada de pure de papa/ Low-Cooked 18 hours in it juice with wine reduction, accompanied with mashed potatoes.

Precios en pesos mexicanos. Precios con impuestos incluidos. Prices are in mexican pesos. Prices with taxes included. \*Todos nuestros productos son manejados con los estándares de la mejor calidad e higiene sin embargo es responsabilidad del cliente el consumo de los productos que se sirven crudos. \*All our products are handled with the best quality and hygiene standards, however it is the customer's responsibility to consume the products that are served raw.