

Champagne • Vino • Cocina para Compartir

Una carta pensada para acompañar una copa, una botella o una larga sobremesa Producto fresco e influencias francesas, españolas y mexicanas interpretadas desde una visión contemporánea

CONCHAS & CRUDOS

Ostiones Naturales 350

Mignonette clásica, limón amarillo y salsa picante de la casa

Ostiones Gratinados La Champañería 390

Ostiones gratinados con chicharrón prensado, chile morita y queso

Tiradito de Kampachi 280

Kampachi laminado Leche de tigre, semilla de hinojo, aguacate , maíz asado

Aguachile de Camarón 250

Camarón fresco, pepino persa, chile verde, limón y ceniza de totemoxtle

TACOS & CHAMPAGNE

👑 Taco Baja de Pesca del Día 95

Pesca del día en tempura ligera, col morada, manzana verde, hinojo, alioli y chile fermentado

Taco de Lechón Crujiente 110

Lechón confitado, piel crujiente, aguacate, encurtidos y hierbas frescas

C o r t e s

Rib eye 400 grm 490

New york 400 grms 390

Nuestros cortes van acompañados de papas al romero, chiles toreados y ensalada fresca

PARA COMPARTIR

👑 Tomates & Champagne 230

Tartar de tomates de temporada, granizado de champagne, pistache tostado, aceite de albahaca

👑 Elote Royal 220

Maíz rostizado, queso cotija, alioli, cebollín y polvo de chiles

👑 Brioche de Camarón & Champagne 260

Pan brioche tostado en mantequilla, camarón, aderezo cremoso de champagne, cebollín y limón amarillo

👑 Brioche de Costilla & Vino Tinto 280

Costilla de res cocinada lentamente en vino tinto, pan brioche dorado en mantequilla, jugo reducido, mostaza, pepinillo encurtido y cebollín fresco

Croquetas de Rabo de Toro \$190

Croquetas cremosas de rabo de toro estofado y alioli

Fusilli Cuvée \$280

Pasta en salsa cremosa de vino blanco con camarones, limón amarillo, eneldo y queso parmesano

Ensalada DOC \$220

Mix de hojas verdes, jitomates cherry, queso de cabra, nuez tostada, frutos rojos y manzana, con aderezo de vino tinto

👑 Platos Insignia de la Champañería

Pregunte por la selección de champagne, vino espumoso y cocteles de la casa



PLATOS PRINCIPALES

👑 Pesca Crujiente & Saratogas 330

Pesca del día en tempura ligera, papas Saratoga, alioli, alcaparras fritas y chiles fermentados

Pulpo asado 380

Pulpo, puré de coliflor y verduras de temporada rostizadas

Arroz de Rabo de Buey 560

Arroz meloso de azafrán, rabo de buey braseado y jugo reducido

Tiempo de elaboración: 30 min de preparación

Short Rib Glaseado 420

en reducción de su propio jugo, cebollitas rostizadas

Lechón Asado 650

Papas asadas, ensalada fresca de temporada

POSTRES

👑 Tarta Vasca de Mazapán 120

Tarta vasca cremosa con mazapán artesanal

Piña Asada & Champagne 110

Miel fermentada, helado de yogurt, merengues, granizado de champagne, y crumble de vainilla

Crème Brûlée de Queso Azul 120

Crema de queso azul, caramelo, nueces tostadas y sal marina

COCTELERÍA

👑 Bellini Dorado 220

Malibú, durazno, limón, prosecco y algodón de azúcar

👑 Bruma Santa 175

Tequila Centenario Plata, mix de pepino, jengibre y jarabe natural

👑 Velvet Rose 200

Vodka, mix de fresa, jarabe y un toque de prosecco

👑 Rosé Cero 125

Mix de fresa, jarabe, espumoso 00 y fresa deshidratada Sin alcohol

Sexy Lady 215

Ginebra, piña, maracuyá y jarabe natural

Alliance en Or 215

Tequila Centenario Plata, Ancho Reyes y mix de elote

Vert Daniel's 185

Jack Daniel's Apple, jugo de piña y manzana, ahumado de manzana y manzana deshidratada

Piña Royale 00 115

Mix de piña, jengibre, jarabe y prosecco 00 Sin alcohol



BEBIDAS

Refrescos 45

Casa de Agua Gasificada

355ml 65 / 600ml 95

Corona / Corona 00 / Victoria

/ Michelob Ultra 65

Modelo Especial / Negra Modelo 75

Stella Artois 80

Clamato preparado 40

Clamato, limón, salsas de la casa y escarchado

Vaso Michelado / Chelado 30

👑 Platos Insignia de la Champañería

Pregunte por la selección de champagne, vino espumoso y cocteles de la casa