

PARA COMENZAR

- Tartar de Salmón "Belly" (75grs.) \$375
Yuzu, aceite de ajonjolí, chile serrano, pepino, rábano, cebolla morada, cilantro criollo, chips.
- Tiradito de Hamachi (65grs.) \$475
Ponzu de yuzu kosho, melón valenciano y pera asiática osmotizados, verdolaga, hojuelas de bonito.
- Ensalada César \$325
Lechuga, berza orgánica, tejas de pan, Parmesano Reggiano, boquerones, jitomate curados.
• Pollo al Grill (250grs.) +210 • Salmón Marinado (170grs.) +255
- Ensalada de la Casa \$295
Hojas orgánicas, vinagreta de limón amarillo, aceituna Kalamata, jitomate curado, almendra.
• Pollo al Grill (250grs.) +210 • Salmón Marinado (170grs.) +255
- Betabeles Rostizados \$295
Queso ricota casero, naranja, gremolata de pistache.
- Sopa de Frijol (Chiapas) \$315
Foie gras ahumado, semillas de jitomate, gremolata de cilantro, crouton de brioche.
- Flores de Calabaza Témpera \$325 (4 piezas)
Relleno de quesos (cabra, vaca, oveja), miel de cascarillo, Parmesano Reggiano, salvia.
- Esquite de Langosta \$575
Maíz, mantequilla de epazote, chile de árbol, epazote, langosta.
- Mac & Cheese. \$295
Queso tipo manchego, aceite de trufa, cebollín, migas.

PARA ACOMPAÑAR

- Papas a la Francesa. Parmesano, sal de Colima, romero, salsa harissa.
- Vegetales de Estación al Grill. Gremolata de cilantro.

Todos los precios incluyen IVA.
Todos los precios están en pesos mexicanos.
Todos los gramajes especificados son previos a cocción.
El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del cliente.
La propina no esta incluida.

FLATBREADS

\$345/475

- Jitomates Cherry en Conserva
Requesón, ajo confitado, albahaca genovesa, mozzarella.
- Tuétano
Setas ahumadas, aceite de trufa negra, jus de ternera, Parmesano Reggiano, cebolla con tomillo.
- Salchicha Rústica
Salsa Pascucci, queso fontina y mozzarella, orégano fresco, pepperoncini.
- Flatbread Divorciado de Hongos
Pesto de cremini, piñon rosa, Parmesano Reggiano/
Salsa de tomate y albóndigas de hongos, pecorino Romano.
- Aguacate (Sólo Chico) \$345
Aguacate encurtido, queso cotija, queso mozzarella, lavanda, rábano sandia, cilantro criollo.

PARA CONTINUAR

- Spaghetti alla Chitarra Heirloom (150grs.) \$465
Burrata, mantequilla de piñón, parmesano, ajo confitado, opción de pasta gluten free disponible.
- Salmón Marinado (170grs.) \$595
Espárragos al grill, salsa de mostaza antigua, papas de cambrey rostizadas, cebolla caramelizada.
- Lobina (Baja California) (170grs.) \$595
Arroz salvaje, almendras, ejotes, mantequilla avellanada con alcaparras.
- Pollo Rostizado de la Casa (350grs.) \$545
Pimientos asados, papas cambrey, pepperoncini, jus de pollo al limón, orégano fresco.
- Filete Estilo Sinatra (USDA-Black Angus) (175grs.) \$690
Pimientos rostizados, ajo confitado, vino tinto, hongo cremini, pepperoncini, veal jus.
- New York Steak (USDA-Black Angus) (365grs.) \$1150
Tuétano rostizado, puré de papas ahumadas, espinacas.
- Hamburguesa Anatol (USDA-Black Angus) (200grs.) \$595
Queso Idiazábal de Río Frío, relish de piquillos, alioli, mix de hojas, papas a la francesa, parmesano romero.
- Brooklyn Sándwich (150grs.) \$595
Pan de centeno, corned beef hecho en casa, queso tipo gruyere, ensalada de col, aderezo ruso, pepinillo.

PRIMAVERA 2025

ESPECIALES

- **Arancini** \$290
Parmesano Reggiano, salvia, queso azul, pesto de tomate deshidratado y nuez de castilla.
- **Ensalada Heirloom** \$375
Variedad de tomate heirloom de temporada, vinagreta de parmesano Reggiano, orégano fresco, pimienta rosa, mini burrata hecha en casa, brote de albahaca.
- **Atún Poke** (80grs.) \$375
Crujiente de ajonjolí negro, aguacate, naranja, nuez de la india, cebollín mayonesa de alga nori, limón amarillo.
- **Raviolis de Espinaca** (7pza.) \$445
Crema de limón, queso pecorino, aceite de oliva.
- **Poutine de Short Rib** (75grs.) \$395
Papas a la francesa, cebolla caramelizada, setas, queso de cabra, jus de ternera, cebollín.
- **Huachinango** (170grs.) \$595
Salsa de tomate, gnocchi romana, espinaca, arugula, anchoa, ajo, chile serrano.
- **Short Rib** (150grs. Sin Hueso) \$1100
Risotto de parmesano Reggiano, salsa de vino tinto y reducción de balsámico, elote baby, cebolla cambray.
- **Ribeye** (USDA-Black Angus) (200grs.) \$1150
Terrina de papa, romero, tomillo, aceite de ajo, puré de poro, salsa bordelesa.

El equipo culinario de Anatol crea los especiales inspirados en ingredientes excepcionales de temporada surtidos en su mayoría por proveedores locales. Todos los especiales se elaboran en pequeñas cantidades según la disponibilidad del producto.

Todos los precios incluyen IVA.

Todos los precios están en pesos mexicanos.

Todos los gramajes especificados son previos a cocción.

El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del cliente.

La propina no esta incluida.

PRIMAVERA 2025