

F A U N A

Menú Festín		1800	Fauna Feast		
Con Chupe		2790	With Drinks		
Botanas			Snacks		
Quinoa con Nopal		160	Quinoa with Cactus		
Ostión con Agua de Tomate		250	Oyster with Tomato Water		
Abulón con Pepita de Calabaza		290	Abalone with Pumpkin Seeds		
Almeja Chocolate con Hierbas		250	Chocolate Clam with Herbs		
Sopes de Wagyu Cross		230	Wagyu Cross Sopes		
Sopes de Aleta de Atún		210	Tuna Fin Sopes		
Tetela de Papa y Cerdo		190	Potato and Pork Tetela		
Entradas			Appetizers		
Brócoli Ahumado con Chiltepín		270	Smoked Broccoli with Chiltepín		
Cebollín con Pipián		160	Green Onion with Pipian		
Habas con Cangrejo		380	Fava Beans with Crab		
Lechuga Asada con Macarela		270	Grilled Lettuce with Mackerel		
Ceviche con Pepino y Salsa Toreados		580	Ceviche with Cucumber and Chilli		
Pulpo con Tomate Asado		510	Octopus with Grilled Tomato		
Callos con Puré de Berenjena		760	Scallops with Eggplant Puree		
Chochoyotas con Chicharrón		420	Chochoyotas with Chicharron		
Molleja con Puré de Papa		420	Sweetbread and Mashed Potatos		
Tatemados			Tatemados		
Berenjena con Caldo de Pescado		210	Charred Eggplant with Fish Broth		
Repollo Asado con Salsa de Chilhuacle		270	Charred Cabbage with Chilhuacle		
Calabaza Almizclera con Salsa Negra		320	Butternut Squash with Salsa Negra		
Lobina con Adobo de Pasilla Mixe		780	Striped Bass with Mixe Adobo		
Salpicón de Puerco con Lentejas		650	Pork with Pickled Lentils		
Borrego Braseado con Chilhuacle		760	Braised Lamb with Chilhuacle		
Cross de Wagyu con Angus		1850	Wagyu -Angus Cross Steak		
Postres			Desserts		
Semifreddo de Miel con Helado		230	Honey Semifreddo with Ice Cream		
Banana y Chocolate		230	Banana and Chocolate		
Frangipane con Pera y Nuez Pecana		230	Frangipane with Pear and Pecan Nut		
Churro con Guayaba y Dulce de Leche		230	Churro with Guava and Dulce de Leche		
Helado de Yuzu y Chocolate Blanco		230	Yuzu Ice Cream and White chocolate		

COCKTAILS

Dirty Guava Margarita	Tequila , Vermut, Guayaba, Salmuera	260
Feel the Beets	Tequila , Aperol, Shrub de Betabel	280
Pineapple Eggspress	Mezcal, Jerez Fino, Oleo de Piña	260
María Sabina	Mezcal, Ancho Reyes, Cítricos	280
Naked & Famous	Mezcal, Aperol, Chartreuse Amarillo	260
Bruma Sour	Gin, Chartreuse Amarillo, Hierba Santa	280
Penicillin	Whisky, Miel, Jengibre	260
Corn Fashioned	Bourbon, Nixta, Bitters	280

WINE BY THE GLASS

	Copeo	Botella
Blanco		
Bruma Plan B Sauvignon Blanc 2021	230	1050
Bruma Plan B Chardonnay 2020	210	860
Brumna 8 Blanc de Noir Carignan 2020	280	1300
Rosado		
Montefiori Rosato Sangiovese 2022	215	890
Tinto		
Bruma Plan B GSM + Nebbiolo 2021	280	1290
Bruma 8 Reserva Cabernet S., Petite Syrah 2020	390	1840

BEER

La Calaña Vienna Lager	140
La Calaña Saison	140
La Calaña Saison 750 ml	260
La Calaña Pale Ale	140
La Calaña Co-fermentada Moscatel o C. S. 750 ml	680
La Calaña Co-fermentada Fruta de Temporada 750ml	600
Perro del Mar IPA	140