PIEDRA NEGRA

RESTAURANTE

La mesa

Para empezar, compartir y abrir el apetito.

ENTRADAS

Tuétanos al carbón — $260
Huesos rostizados, sal de hierbas y tortillas de maíz.

Tostadas de atún — $245
Atún, ponzu cítrico, aguacate y poro crujiente.

Carpaccio de res — $285
Láminas de res, alcaparras, parmesano y aceite de oliva.

Provoleta al fuego — $225
Queso fundido, jitomate rostizado, orégano y pan rústico.

Tacos de rib eye — $295
Tres tacos con cebolla asada, guacamole y salsa tatemada.

Coliflor a las brasas — $195
Aderezo de tahini, limón y pepita tostada.

DE LA HUERTA

Ensalada Piedra Negra — $245
Mezcla de hojas, pera asada, queso de cabra y nuez.

Betabel rostizado — $225
Betabel al horno, jocoque, pistache y vinagreta de naranja.

DEL MAR

Pulpo a las brasas — $495
Papas cambray, adobo suave y alioli de limón.

Camarones al ajillo — $385
Mantequilla de ajo, chile seco y pan a la parrilla.

Pesca del día — $425
Filete a la plancha, vegetales y mantequilla cítrica.

PIEDRA NEGRA

RESTAURANTE

El fuego

Cortes a la brasa y cocina de inspiración norteña.

CORTES A LA BRASA

Rib eye — $790
400 g

Marmoleo generoso, costra dorada y sal de grano.

New York — $745
400 g

Sabor intenso y mantequilla de hierbas.

Filete de res — $695
250 g

Corte suave, puré de papa y jugo de carne.

Picaña — $625
350 g

Chimichurri de la casa y cebolla asada.

Tomahawk — $1,590
1 kg

Para compartir. Chiles toreados y salsas de la casa.

COCINA DE LA CASA

Costilla braseada — $495
Cocción lenta, puré de papa y reducción de vino tinto.

Pollo de campo — $345
Pechuga a la parrilla, salsa de hongos y vegetales.

Arroz de hongos — $325
Arroz cremoso, hongos salteados, parmesano y aceite de trufa.

GUARNICIONES

Puré de papa	$95
Espárragos asados	$135
Papas con romero	$95
Vegetales de temporada	$95

PIEDRA NEGRA

RESTAURANTE

La sobremesa

Algo dulce. Una buena copa. Un momento más.

POSTRES

Volcán de chocolate — $195
Centro tibio y helado de vainilla.

Pan de elote — $175
Crema de vainilla y caramelo de piloncillo.

Tarta de queso — $185
Frutos rojos y base crujiente.

Higos al horno — $175
Mascarpone, miel y nuez tostada.

CAFÉ Y TÉ

Espresso	$60
Americano	$65
Cappuccino	$85
Infusiones	$75

COCTELERÍA

Piedra Negra — $195
Mezcal, zarzamora, limón y un toque de sal.

Carajillo — $185
Espresso y Licor 43.

Margarita de la casa — $175
Tequila blanco, limón y sal.

Paloma de toronja — $175
Tequila, toronja y cítricos.

Old Fashioned — $215
Bourbon, amargo aromático y naranja.

SIN ALCOHOL

Limonada natural	$85
Agua mineral	$65
Jamaica de la casa	$75
Naranjada natural	$85