

RAW BAR

Para perfeccionar el concepto, Beefbar tiene una cocina abierta para preparar carpaccios, tártaras, ceviches y tiraditos.
Nuestra cocina abierta cuenta con un sistema de enfriamiento diseñado exclusivamente para Beefbar.
Todas nuestras entradas son preparadas al momento.

CARPACCIOS

- Carpaccio de res con vinagreta de jugo de carne. \$190
- Carpaccio de salmón canadiense, vinagreta de frambuesa & bastones de manzana. \$190
- Carpaccio de atún aleta azul, aceite de trufa & mango caramelizado. \$190

TÁRTARAS

- Tártara de res clásica, la favorita de los franceses. \$230
- Tártara de ternera con estragón. \$190
- Tártara de res al cuchillo con parmesano y jitomate deshidratado. \$230
- Tártara de wagyu Kobe-style. \$420
- 3 mini tártaras = 1 clásica + 1 al cuchillo + 1 de ternera. \$380
- Tártara de salmón canadiense con alcaparra, cebollín & limón. \$290
- Tártara de atún aleta azul con aderezo de ajonjolí, aguacate & pepino. \$190

CEVICHE & TIRADITOS

- Ceviche de mahi mahi con elote & vinagreta de habanero. \$160
- Ceviche de huachinango con fruta de la pasión & granada. \$220
- Ceviche rojo de róbalo con chile guajillo, achiote & piña. \$160
- Ceviche de pulpo con chile poblano asado, aguacate & cilantro. \$120
- King crab Beefbar. \$120
- Aguachile de camarón con salicornia, pepino & brotes de cilantro. \$190
- Tiradito de atún aleta azul con vinagreta de té limón & menta. \$190
- Tiradito de mahi mahi con vinagreta de limón, salsa de soya, cilantro & jalapeño. \$120

DELICATESSEN

- Jamón ibérico de bellota. \$390
- Morcón ibérico. \$270
- Foie gras Beefbar. \$290

ENSALADAS

- Ensalada tibia de espinaca con champiñones, jitomates cherry & tocino crujiente. \$150
- Ensalada de alcachofas & jitomates confitados, láminas de parmesano, arúgula & aceite de trufa. \$220
- Ensalada de nopal, virutas de manchego & jamón ibérico de bellota. \$190
- Beefbar César. \$190
- Ensalada iceberg con aderezo de roquefort, polvo de tocino & jitomate cherry. \$120
- Ensalada de jitomate con vinagre balsámico, echalote & albahaca. \$120

CARNES

Nuestra carne se cuece a una temperatura extrema formando una costra instantánea alrededor del corte.
De esta manera conservamos el sabor y la jugosidad.

BLACK ANGUS AMERICANO SELECCIÓN PREMIUM

ORIGEN: Estados Unidos EDAD : 22 meses ALIMENTACIÓN : maíz SUAVIDAD : ★★★★★ SABOR : ★★★★★

Considerada como la mejor calidad de carne en el mundo, alimentada exclusivamente con maíz.

Beefbar garantiza que nuestra carne no pasa por procesos de congelación.

Steak Frites 300g \$320

New York Strip Steak 400g \$390

Rib Eye 400g \$390

Filete 300g \$480

Côte de boeuf 1kg para dos \$445 por persona

Chateaubriand 800g para dos \$520 por persona

BeefBar White Burger (BBWB) 300g \$280

BeefBar Black Burger (BBBB) 300g \$320

Tacos BeefBar \$190

BLACK ANGUS AMERICANO ÚNICOS DE BEEFBAR

ORIGEN: Estados Unidos EDAD : 22 meses ALIMENTACIÓN : maíz SUAVIDAD : ★★★★★ SABOR : ★★★★★

Cortes de la misma calidad "selección premium" únicos en México.

Bavette 300g \$310

Tender Steak 300g \$320

La Buona Tagliata 300g \$350

Filet à l'os \$540

KOBE STYLE BEEF

ORIGEN: Canadá EDAD: 30 meses ALIMENTACIÓN: : hierba y maíz SUAVIDAD : ★★★★★ SABOR : ★★★★★

Esta raza de origen japonés criada en Canadá garantiza el más alto marmoleo, sabor y suavidad.

Filete 200g \$950

TERNERA

ORIGEN: Estados Unidos EDAD: 27 semanas ALIMENTACIÓN: leche

Un corte de carne blanca con una suavidad incomparable.

Filete 300g \$440

POLLO

ORIGEN: México ALIMENTACIÓN: cereales.

Suave carne que viene de granjas alimentado exclusivamente con cereales. Crujiente y delicioso.

Pollo de leche entero 500g \$280

PESCADO

- Róbalo con hongos de temporada salteados con espárragos & salsa de champagne. \$280
Papillote de huachinango envuelto en hoja de higo relleno de tapenade. \$360
Salmón canadiense con vegetales de temporada salteados & jugo de mejillón al chipotle. \$320
Seabass chileno pochado con esencia de lavanda & verduras. \$380
Camarones jumbo al grill. \$390

PASTAS

- Ravioles de foie gras con salsa de Oporto. \$230
Fetuccini con camarones, estragón y salsa americana. \$220
Risotto con ragoût de hongos silvestres y tocino crujiente. \$220

GUARNICIONES

INIMITABLE PURÉ DE PAPA

- Natural, nuestra especialidad. \$80
Con jugo de carne. \$90
Con jalapeño. \$90
Con tocino y ajo crujiente. \$90
Con queso parmesano. \$90
Con ralladura de limón. \$90
Con aceite de trufa. \$120

CRUJIENTES

- Aros de cebolla. \$80
Papas a la francesa. \$70
Papa soufflé con aceite de trufa. \$120
Churros de queso parmesano. \$80
Churros con aceite de trufa. \$120

VEGETALES

- Vegetales de temporada. \$90
Espinaca a la crema. \$90
Salteado de hongos. \$90
Espárragos al grill. \$120

SALSAS

- Holandesa de chipotle. \$28
Bearnesa. \$28
Jugo de carne. \$28
Morita. \$28
Mostaza. \$28
Chiles toreados. \$0

Chef Corporativo: Thierry Paludetto

Chef Ejecutivo: Antonio Pacheco

Arquitecto: Emil Humbert

Ilustrador sonoro: Monsieur X / DJ: Olivier