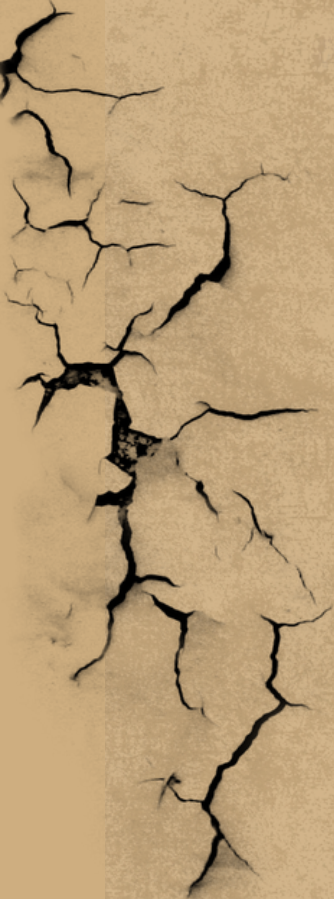




CRETÁCICO

COCINA PRIMITIVA



ENTRADAS

Papas gajo **\$110**

Crujientes por fuera y suaves por dentro, sazonadas con nuestra mezcla de especias y acompañadas de aderezo de la casa.

Tuetano al fuego **\$180**

Tuétanos rostizados servidos con esquites preparados, mantequilla, un toque de limón. Una combinación intensa y llena de sabor.

Ensalada de la Casa **\$130**

Mezcla fresca de lechuga, col morada, betabel, jitomate cherry, pepinillos y pechuga de pollo a la parrilla, aderezada con una limoneta de la casa.

Cubos de Pork belly **\$160**

Panceta de cerdo cocinada lentamente hasta quedar suave y jugosa, bañada en una reducción de cerveza oscura y acompañada de guacamole fresco.

Pierna de pollo con tocino **\$100**

Pierna de pollo cocinada lentamente en su propia grasa hasta lograr una textura tierna y jugosa, acompañada de tocino glaseado con miel y mostaza.





GUARNICIONES

Puré de papa

Puré de papa de textura suave y aterciopelada, elaborado con mantequilla y un toque de crema para lograr un sabor delicado y reconfortante.

Hongos salteados

Selección de setas, champiñones y portobello salteados con mantequilla, ajo y finas hierbas, resaltando su aroma y textura.

Ensalada de la Casa

Mezcla fresca de lechuga, col morada, betabel, jitomate cherry, pepinillos y pechuga de pollo a la parrilla, aderezada con una limoneta de la casa.

Betabel rostizado

Rostizado a fuego lento hasta caramelizar sus azúcares naturales, de textura tierna y sabor profundo, con notas terrosas y un delicado toque de hierbas aromáticas.

Papas gajo

Crujientes por fuera y suaves por dentro, sazonadas con nuestra mezcla de especias y acompañadas de aderezo de la casa.



PLATO FUERTE



Costilla glaseada en cerveza oscura

\$180

Costillas de cerdo cocinadas lentamente hasta lograr una carne suave y jugosa, bañadas en una reducción de cerveza oscura.

Milanesa de pollo con huevos de codorniz

\$180

Pechuga de pollo empanizada hasta quedar dorada y crujiente, coronada con huevos estrellados de codorniz.

Hamburguesa Cretácica

\$190

180 g de carne de res, queso tipo Nueva Zelanda, jitomate, pepinillos, lechuga fresca y pan brioche elaborado en casa.

Pierna gigante de pavo en adobo

\$270

Pierna de pavo confitada lentamente y terminada con un adobo de la casa que resalta su sabor y jugosidad.



PLATO FUERTE



Salmón a la plancha

\$260

Filete de salmón cocinado a la plancha para conservar su jugosidad y acompañado de una mantequilla ligera de hierbas.

Tomahawk de cerdo al fuego

\$300

Corte grueso de cerdo sellado al momento y terminado con mantequilla de salvia que aporta un aroma delicado y profundo.



Ossobuco de ternera

\$340

Ossobuco de ternera braseado durante horas en una salsa de vino tinto, hasta obtener una textura que se desprende del hueso.



MENÚ DE EXPLORADORES

PARA NUESTROS PEQUEÑOS AVENTUREROS

Nuggets de pollo

\$150

Nuggets elaborados con pechuga de pollo magra, empanizados con cereal para una textura crujiente y acompañados de puré de papa.

Mini burger

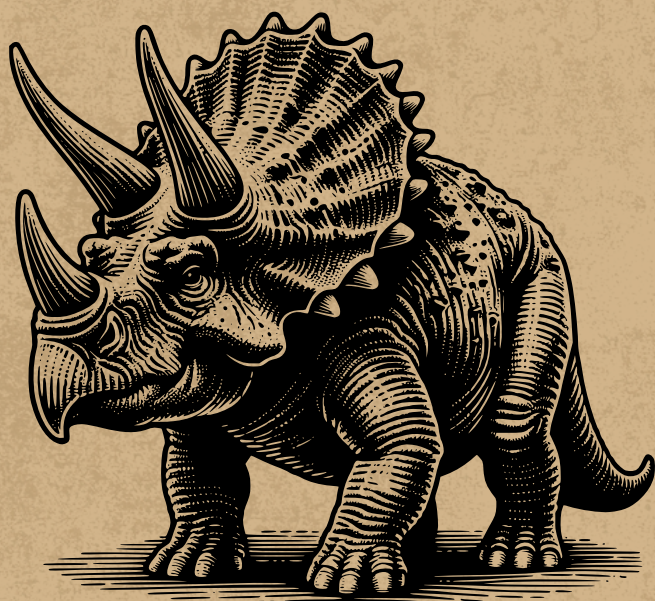
\$150

Mini hamburguesa de carne de res con queso, servida en pan brioche hecho en casa y acompañada de papas gajo.

Pasta Alfredo

\$110

Pasta al dente bañada en una cremosa salsa Alfredo, preparada al momento.





POSTRES

Carnotaurus

\$145

Casco de chocolate blanco relleno de mousse de cardamomo, corazón de frutos rojos y bizcocho joconde

T- Rex

\$145

Casco de chocolate blanco con mousse de avellanas, relleno de ganache de chocolate amargo y café, con bizcocho joconde

Triceratops

\$145

Casco de chocolate blanco y mousse de vainilla con relleno cremoso de pistache y biscocho joconde

Parasaurolophus

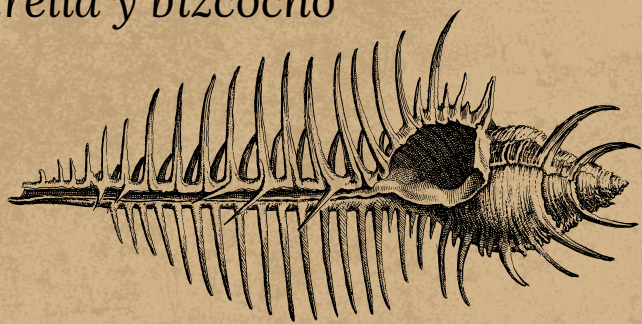
\$145

Casco de chocolate blanco, mousse de maracuyá, relleno cremoso de coco y bizcocho joconde

Pachycephalosaurus

\$145

Casco de chocolate blanco con mousse de queso crema y zarzamora, relleno de frutos rojos perfumado con anís estrella y bizcocho joconde



BEBIDAS



Café Espresso	\$35
Café Americano	\$40
Café Capuccino	\$55
Café Latte	\$60
Café Mocaccino	\$60
Chocolate con malvaviscos	\$80
Latte de taro	\$65
Latte Matcha	\$65
Leche Dorada	\$65
Té Chai	\$65

LIMONADAS ARTESANALES

Preparadas al momento

Manzana Verde	\$85
Durazno & Té negro	\$85
Tamarindo & Hierbabuena	\$85
Pepino & Limón	\$85
Higo & Toronja	\$85
Piña & Jamaica	\$85





BEBIDAS

Coca - cola	\$40
Coca - cola sin azucar	\$40
Agua Mineral	\$45
Agua Mineral Preparada	\$55
Cerveza Suavesipa	\$100
Cerveza Americana	\$100



Cretácico

*Av. de las Américas 74, Moderna, Benito Juárez, 03510
Ciudad de México*