

ENTRADAS

🍷 COLIFLOR AHUMADA

A las brasas sobre madera de mezquite con aceite de romero y aderezo cremoso criollo

🍷 QUESO FUNDIDO DANTE

Mezcla de quesos artesanales con nuestro chorizo de res hecho en casa

🍷 MATAMBRITO

Tiras de suadero 250g. hecho en casa con vinagreta al limón. Una combinación de Argentina y México

🍷 ALCACHOFAS ENVUELTAS

230g. horneadas dentro de masa hojaldrada, aromas de tomillo y ajo con dip de queso

🍷 NACHOS SHAKI

Cubos de filete 150g. a las brasas, sobre tostadas, salsa cheddar y pico de gallo

🍷 BARBACOA ESTILO MONTERREY

Cabeza de res de 220g. a las brasas, envuelta en penca de maguey

🍷 TUÉTANO EN CAZUELITA

140g. horneado a las brasas acompañado de una salsa de chile ancho

🍷 BETABEL ASADO

Acompañado con cremoso de queso de cabra

🍷 CARPACCIO DE WAGYU

🍷🍷 TOSTADA DE VEGETALES Y FRUTAS GRILLADAS

NOVEDAD

De betabel y frutas a las brasas, guacamole y ligero alineo de habanero tatemado

🍷🍷 TABLA DE QUESOS ARTESANALES MEXICANOS

Con cebollas al vino tinto y compota de piña y romero

🍷🍷 BURRATA AHUMADA

Con tomate heirloom y aguacate, asados a las brasas con un toque de pistaches tostados

🍷 CHORIZO AL PLATO

Dos salchichas caseras y sin conservadores, elige entre estilo argentino, con piquín y orégano noestense, o combinados 280g.

Salchichas artesanales fabricadas por el chef Dante Ferrero

EMPANADAS, TORTAS, TACOS

▮ EMPANADA DE QUESOS

Nuestra mezcla de quesos con un toque sutil de apio, roquefort y nuez. La favorita

EMPANADA DE ELOTE

Horneada con maíz salteado en sofrito de cebolla con nuestra mezcla de quesos 90g

EMPANADA DE CARNE

90g. horneada y rellena de nuestro picadillo especial.

🌿 EMPANADA DE VERDURAS

Combinación de verduras grilladas en nuestra masa especial combinada de maíz y trigo

▮ EMPANADA DE CABRITO

NOVEDAD

Cabruto lechal asado completo a las brasas y luego deshuesado, con salsa de tomate en sus jugos, todo dentro de una empanada única

▮ "LA" BURGER

Molida de cortes premium 250g., jitomate cherry, aguacate, cebolla asada, tocino homemade y queso de la casa. Servida con un huevo frito encima

HAMBURGUESA DE WAGYU

Queso Cheddar, trufa, mayonesa casera y cebollín.

CHORI TORTA

NOVEDAD

¡Tributo a las tortas de la CDMX! En telera, con chorizo al piquín artesanal, frijol, aguacate, tomate, lechuga, provolone ahumado, morron grillado y mayonesa al jalapeño.

TORTA GOLOSA

Brisket 180g., provolone, pepinillos, aguacate, cebolla caramelizada y nuestra salsa secreta de quesos. Pan suave o de costra, a elegir

▮ CHORIPAN

Chorizo argentino, pan suave o de costra a elección, salsa criolla, aguacate, cebolla encurtida, lechuga y un toque de mostaza 140g.

Salchicha artesanal fabricada por el chef Dante Ferrero

▮ TACOS DE BRISKET

150g. base de puré de papa, cebolla encurtida y aceite de chiles

▮ TACOS DE FILETE A LAS BRASAS

120g. de filete de res con queso fundido artesanal y puré de aguacate

🌿 TACOS DE HONGOS

Variedad de hongos salteados con morrón, poblano, provolone ahumado y espinaca fresca

TACOS DE MOLLEJAS ASADAS

150g. en tortilla de harina, cebolla cambray, puré de aguacate y vinagreta de limón ¡Pruébalos!

ENSALADAS

🍴 LA DE COGOLLOS

Y tomates asados, con aderezo de chile ancho y jalapeños

🍴 LA ARGENTINA

Tomates heirloom, lechuga, cebolla morada, con vinagreta argentina

🍴 LA VERDE

Verdolagas, tomates cherry, arúgula, espinacas baby, queso de cabra, cubo de aguacate y vinagreta de chiles

🍴 ENSALADA CON TOQUES FRUTALES

NOVEDAD

Variedad de lechugas, fresas, toronja, espárragos al grill y queso de cabra con toques de ajonjolí, arándanos y nuez

🍴 ENSALADA TIBIA

Portobello, palmitos, habas y endivias asadas a las brasas. Espinacas baby y vinagreta café

SOPAS

JUGO DE CARNE

La receta especial de la casa

🍴 CREMA DE FRIJOL

Frijol negro con un toque de chile guajillo, aguacate, queso fresco y tortilla

GAZPACHO

Sopa fría de tomate y pimiento con camarón 70g. y un toque de vinagre de jerez

CREMA DE COLIFLOR

NOVEDAD

Crema de coliflor asada, tocino casero y brócoli

BORSCHT

Inspirado en el tradicional platillo ruso, a base de betabel y short rib de cocción lenta (¡El chef cumpliendo caprichos!)

PESCADOS Y MARISCOS

AGUACHILE DE CALLO

NOVEDAD

Callos de hacha sellados a las brasas en aguachile verde con esquites de maiz cacahuazintle (sujeto a disponibilidad)

CARNITAS DE ATÚN

Chicharrón de atún aleta azul 150g, acompañados de escabeche de zanahoria y poro, con salsa botanera de la casa

OSTIONES DANTE

6 Ostiones rasurados con pico de gallo al clamato

OSTIONES AHUMADOS

6 piezas al mezquite con mantequilla de eneldo

TIRADITO DEL DÍA

120g. con vinagreta de jengibre, betabel, cebolla morada, aguacate y chiles

▮ AGUACHILE DE LA BAJA

Camarón 120g. con salsa de habanero tatemado, rábano, piña y brotes de cilantro

CEVICHE

120g. Pesca del día, mango asado, leche de tigre, aguacate y jitomate

TOSTADA DE ATÚN

Aleta Azul 120g. en aceite de chiles, alioli de jengibre y un toque de hierbabuena

TACOS DE CAMARÓN

120g. a las brasas, adobados y con puré de aguacate

PULPO A LAS BRASAS

NOVEDAD

Sobre carpaccio de pepino y tomate en vinagreta de limón

A LA TALLA

Pesca a las brasas 250g. con axiote, frijoles negros y tortillas de maíz

SALMÓN

250g., tomate cherry y cebolla morada a las brasas

PASTA DEL MAR

Fetuccini fresco hecho en salsa de tomate con camarón 50g., mejillón 3pzs, pulpo y callo

PESCADO al peso por gramo

NOVEDAD

Lobina entera de granja al grill y asada a las brasas con chimichurri al limón

PLATOS FUERTES

▮ GNOCCCHIS DE LA CASA

Pasta fresca de papa con nuestra bolognesa casera, la receta de la familia

1/2 POLLO ORGÁNICO

de granja a las brasas con hierbas frescas acompañado de mostaza antigua

MEAT LOAF ESTILO DANTE

De res premium, relleno de queso artesanal sobre fricasse de hongos de temporada 250g.

MILANESA NAPOLITANA

Tradicional milanesa argentina de Wagyu mexicano, gratinada a las brasas con jamón, pomodoro y queso provolone, betabel asado y verdolagas

PASTEL DE CARNE DE LA CASA

Nuestra molida premium, guisada con tocino casero y champiñón. En sartén de hierro, puré de papás por encima y un toque de salsa de quesos. Un clásico familiar argentino.

CABRITO ASADO

NOVEDAD

Pierna de cabrito a las brasas, arroz meloso con morrón rojo y aguacate, las influencias de Monterrey

FUSILLI EN REDUCCIÓN DE CARNE

Pasta artesanal en demi-glace de res, con portobellos asados al grill. La simpleza concentrando sabores

GUARNICIONES

▮ 🍴 COLES AL CARBÓN

Un favorito, coles de bruselas a las brasas, con un toque de aceite de oliva

🍴 VERDURAS BABY ASADAS

Sobre puré suave de camote a las brasas

MAC&CHEESE AHUMADO

Bañado en nuestra mezcla secreta de quesos

🍴 PURÉ DE PAPAS

Gratinado a las brasas con un toque de queso parmesano y cebollín

🍴 PAPAS A LA FRANCESA TRUFADAS

Nuestra papa seleccionada, cortada a mano y claro que hechas en casa con amor.

🍴 PURÉ VERDE

De papa a las brasas con espinaca y acelgas

🍴 ESQUITES GRILLADOS

De maíz cacahuazintle de temporada, sofritos y ahumados a las brasas

PAPA A LAS BRASAS

NOVEDAD

Cuando el chef llegó a Monterrey conoció la clásica papa asada y hoy nos trae su versión con queso provolone y parmesano, cebolla asada, crema al ajo, cebollín fresco y tocino artesanal.

CARNES

NUESTROS TÉRMINOS

- BLUE**, sellado conservando un color rojo intenso, también conocido como término inglés
- 1/2**, cocción que conserva el centro de la carne roja
- A PUNTO**, es un punto medio entre 1/2 y 3/4
- 3/4**, cocción en el que el color rojo prácticamente desaparece conservando un rosado intenso
- BIEN COCIDA**, Solo la costilla Dante y Brisket por su cocción lenta
-

NUESTROS CLÁSICOS

- ▮ **BRISKET - Proviene de la sección - 9 -**
Res horneada a las brasas lentamente (14 horas). Mole de verduras, hierbas, chiles y su propio jugo, espinacas salteadas y calabaza patipan.
350g.
- ▮ **FLAT IRON - Proviene de la sección -5 -**
Un secreto de la res, el segundo corte más suave y de sabor pleno. Servido con jitomate cherry a las brasas en una cazuela de hierro.
DANTE recomienda el término 1/2
250g.

COLITA DE CUADRIL AL HORNO

- Proviene de la sección - 10 -

Corte típico de Argentina, se caracteriza por el gran sabor de su carne y grasa más que por su suavidad, para los amantes de un gran sabor de carne.

DANTE recomienda el término a punto

Al peso

COSTILLA DE DANTE

- Proviene de la sección - 2 -

El secreto de la casa mejor guardado.

900g.

NEW YORK - Proviene de la sección - 3 -

Corte proveniente del lomo de la res y que está conformado por el mismo músculo perteneciente al Rib Eye sin la capa externa.

DANTE recomienda el término 1/2 o a punto

450g. / 600g.

FILETE - Proviene de la sección - 8 -

El corte más suave y magro por excelencia, servido con mantequilla a la trufa y en sartén de hierro.

DANTE recomienda el término blue o término 1/2

250g.

— ALTA SELECCIÓN —

▮ RIB EYE - Proviene de la sección - 1 -

Corte caracterizado por su marmoleo y suavidad, compuesto por dos músculos que conforman el ojo y la tapa, su grasa externa aporta sabor y personalidad.

DANTE recomienda el término 1/2 o a punto

650g. / 900g.

TAPA DE RIB EYE - Proviene de la sección - 1 -

Este corte es la tapa que cubre al ojo de Rib Eye.

DANTE recomienda el término a punto o 3/4

350g.

CENTRO DE RIB EYE - Proviene de la sección - 1 -

Este corte es el centro Rib Eye retirando la tapa que lo cubre.

DANTE recomienda el término blue o 1/2

400g.

◆ WAGYU ◆

La carne de este ganado, originario de Japón, es reconocida por su calidad. Por genética están predispuestas a un marmoleo intenso y un elevado porcentaje de grasa insaturada oleaginosas.

USA

TOMAHAWK - Proviene de la sección - 6 -

La magnífica presentación del Rib Eye con todo su hueso, la mejor expresión.

DANTE recomienda el término 1/2 o a punto

Precio por Kilo

PICAÑA - Proviene de la sección - 4 -

Este corte que forma parte del top sirloin y se convierte en picaña al separarlo, la capa de grasa que tiene en su parte superior, protege la carne, otorga jugosidad y sabor.

DANTE recomienda el término 1/2 o a punto

400g.

▮ VACÍO - Proviene de la sección - 7 -

Corte conocido en inglés como flap-meat, dicho corte se caracteriza por su gran sabor más que por su suavidad, para los amantes de un gran sabor de carne.

DANTE recomienda el término 3/4

350g.

MÉXICO

▮ VACÍO - Proviene de la sección - 7 -

Corte conocido en inglés como flap-meat, dicho corte se caracteriza por su gran sabor más que por su suavidad, para los amantes de un gran sabor de carne.

DANTE recomienda el término 3/4

(sujeto a disponibilidad) 350g.

CONSULTE POR EL ESPECIAL Debido a nuestro contacto cercano con nuestros productores, contamos en ocasiones con piezas exclusivas de determinado ganado, cortes seleccionados especial y cuidadosamente para nuestro restaurante. (Sujeto a disponibilidad)

JAPÓN

Tierra originaria del Wagyu, de allí llega nuestra carne calificación A5 (el más alto nivel). Se encuentra a su disposición certificado de origen, trazabilidad y todos los datos relacionados con su producción.

DANTE recomienda el término blue o 1/2

NEW YORK

200g. - Proviene de la sección - 3 -

CENTRO DE RIB EYE

200g. - Proviene de la sección - 1 -

TAPA DE RIB EYE

200g. - Proviene de la sección - 1 -



AÑEJOS

La carne añejada se obtiene sometiendo cortes a un proceso de temperatura y humedad perfectamente controlado, durante un tiempo determinado por nuestro chef; logrando a través de esto sabores, aromas y texturas que deleitan a los fanáticos de la carne.

▮ NEW YORK
RIB EYE
FILETE

45 DÍAS
350g.

60 DÍAS
350g.



POSTRES

BROWNIE A LAS BRASAS

Crema de cacahuete, chocolate dulce y nuez.
Se acompaña con helado de vainilla

CHOCOLATOSO

Mousse de chocolate glaseado, base de galleta, toque de sal y dulce de leche casero

PALETA SUGAR FREE

Mousse de yogurt griego servido sobre una cama de pistache con matcha y cubos de jamaica. Postre libre de azúcar

PIE DE PLÁTANO

Salsa de maracuya, palomitas acarameladas de la casa y láminas de plátano en fritura rápida (sujeto a disponibilidad por temporada)

TRES LIMONES

Tarta de natilla de limón, cremoso de vainilla, sorbete de limón y merengues ahumados

BOMBONES

NOVEDAD

Mousse de Nutella, helado de stracciatella, bombones flameados, tierra de chocolate, bizcocho húmedo de carajillo y avellanas caramelizadas

PASTEL DE TRES LECHE

Nuestra versión del pastel de tres leches, con el delicioso dulce de leche de la casa

ALFAJORES

5 tradicionales alfajores argentinos de sabor coco, nuez; así como cubiertos de chocolate amargo y blanco

PIÑA A LAS BRASAS

Refrescante mousse de piña, tapioca, brasas frías y un toque de miel

NATILLA DE VAINILLA

Compota de manzana y manzana caramelizada, merengues ahumados y bizcocho húmedo.

PANACOTA

Con frutos frescos de temporada, strussel de coco, perlas de mango mezcal y crema fría de coco