

BLACK IRON

WOODFIRE GRILL

M E N Ú

ENTRADAS

TIRADITO DE SANDÍA

Sandía ahumada, puré de calabaza y semillas criollas, ensalada de tomates y lechugas, leche de tigre de temporada.

TUÉTANOS

Mantequilla de ajo negro, ensalada de verdolaga y cebolla cambray, pan agrio de masa madre.

COLIFLOR A LA PARRILLA

Zarandeado, puré de garbanzo, mix de lechugas locales y rábanos.

PICADA ARGENTINA

Chistorra, chorizo Argentino, salchichas Brasileñas.

TACOS AHOGADOS

Tortilla de maíz, camarones a la parrilla, puré de papa con chorizo, aguacate y salsa verde cruda.

EMPANADAS

- Carne de res.  
- Queso provolone. 
- Salteado de hongos. 
- Salsa criolla, chimichurri, salsa macha.   

ENSALADAS Y SOPAS

OLLA DE CARNE

Sopa tradicional de carne de res con vegetales asados de temporada.

SOPA DE PAPA

Papa asada, fideos, caldo de vegetales rostizados, aceite de chiles y poro frito.

HOJAS A LA PARRILLA

Lechuga Romana a la parrilla con vinagreta de tahini, pepino, melón cantaloupe y puré de garbanzo.

QUINOA Y PALMITO

Mix de lechugas, quinoa crujiente, corazones de palmito a la parrilla, mango, cebolla roja, frijol negro, cilantro, aderezo de lima y orégano.

LECHUGA LARGA

Lechuga parrilla, aderezo de chile xcatlic con tartufo, boquerones encurtidos, queso parmesano y croutons de masa madre.



SIN GLUTEN



SIN NUECES



SIN LÁCTEOS



VEGANO



VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

PLATOS PRINCIPALES

PULPO A LA PARRILLA

Puré de calabaza mantequilla, calabaza local, longaniza de Valladolid con jugo de chorizos.

STROGANOFF DE BRISKET Y HONGOS

Pasta fresca, brisket ahumado, salsa cremosa de hongos, queso mascarpone y cebollín.

PESCA DEL DÍA

Puré de coliflor con chocolate blanco, hojas picantes y relish de chiles con frutas tropicales.

ROCK CORNISH JERK

Pollito de leche adobado en especias caribeñas, ajo asado, limón encurtido y papas rotas.

CAMARONES ADOBADOS

Camarones a la parrilla, adobo negro, salsa de piña asada, menta y yuca frita con mojo caribeño.

POWER BOWL VEGANO ACEVICHADO

Vegetales asados, arroz al coco, frijoles, tomate, emulsión de limón con pasta de chiles y aguacate.

BLACK IRON BURGER

Carne de res prime, queso cheddar, cebollas caramelizadas, pepinillos, tomate, lechuga, tocino, aderezo de la casa y pan brioche.

SHORT RIB (PARA DOS)

Braseado en jengibre, chiles quemados, puré de camote, miel y ensaladilla fresca.

LANGOSTA AL AJILLO (VENTA)

Puré de papa, crema de crustáceos y cebollín.



SIN GLUTEN



SIN NUECES



SIN LÁCTEOS



VEGANO



VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

CARBON Y LEÑA

BIFE DE CHORIZO

BIFE ANCHO

ENTRAÑA

LOMO

CARNES MADURAS

(VENTA ADICIONAL)

BIFE DE CHORIZO CON HUESO

OJO DE BIFE CON HUESO

COSTILLA CON LOMO



SIN GLUTEN



SIN NUECES



SIN LÁCTEOS



VEGANO



VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.


GUARNICIONES

Elotes babys con leche especiada.  

Papa russet asada con jugo de carne y crema.  



Vegetales de temporada asados con gremolata de hierbas.



   

Puré de papa con queso cotija.   

Plátanos maduros asados con miel de salvia, echalotes fritos.

Papas fritas trufadas con pecorino y perejil.  

Papas de camote y crema de ajo.  





Mac y mousse de queso asadero, costra de pan de centeno.

Espinacas al Jospier, crema de queso cotija, migas de pan.

SALSAS

Chimichurri.    

Salsa criolla.    

Salsa borracha.    

Chile habanero tatemado.    

Demi de caramelo salado y pimientas encurtidas.  

Jus de birria.  



SIN GLUTEN



SIN NUECES



SIN LÁCTEOS



VEGANO



VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

POSTRES

PLATANITOS FRITOS

Platanitos fritos en mantequilla al jasper, toffee de piloncillo, yogurt griego, helado de Mantequilla de cacahuete y nibs de cacao con lima yucateca.

PAVLOVA DE FRESAS

Fresas rostizadas y maceradas en vinagre de frambuesa, crema de cerezas, mermelada y merengues.

CHOCOLATE Y PIÑA ASADA

Pastel de chocolate amargo, piña asada y marinada con piloncillo y especias.

FRUTAS DE TEMPORADA A LAS BRASAS

Frutas de temporada asadas con especias, coulis de frutos rojos, crumble vegano de avena y helado de chocolate vegano.

HELADOS

Dulce de calabaza, almendra con leche quemada, vainilla.

SORBETES

Mango, frutas de temporada.



SIN GLUTEN



SIN NUECES



SIN LÁCTEOS



VEGANO



VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.



Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.



Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay, and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.

