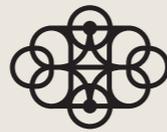


CERRAJERÍA



Sean bienvenidas consultas sobre cualquier ingrediente de nuestros platillos así como por favor informar sobre cualquier alergia o requerimiento dietético.

El consumo de crudos puede aumentar el riesgo de enfermedades relacionadas con alimentos. Todos los alimentos son frescos, de temporada y de la más alta calidad. Sean amablemente informados que no hay cambios o alteraciones en el menú. Los gramajes indicados por platillo son pesados en crudo.

La elaboración del plato fuerte tarda más de 30 minutos, se recomiendan de segundo tiempo. Todos nuestros precios incluyen el 16% de IVA. Todos nuestros precios están en moneda nacional.

ACERCA DE

John Bertrand, cocinero apasionado por la creación de experiencias memorables con un enfoque único y un estilo personal distintivo, ha dejado una marca indeleble en la gastronomía mexicana. Su trayectoria se distingue por la constante búsqueda de proyectos gastronómicos innovadores.

Actualmente, como chef ejecutivo de Cerrajería y Hotel Brick, se propone elevar su creatividad y excelencia culinaria a nuevos horizontes. Su cocina, una mezcla creativa de tradición y experimentación, se presenta como un viaje sensorial por el mundo que fusiona ingredientes locales con influencias globales. Cada plato es un tributo a México, reflejando las vivencias del chef, desde su infancia hasta las enseñanzas culinarias de su madre, convirtiendo cada creación en una expresión honesta y emotiva.

Para Bertrand, la experiencia gastronómica va más allá de la comida; es una obra de arte en la que tanto el equipo de cocina como el personal de servicio participan activamente para transportar al comensal a través de los sabores y sensaciones únicas.

ENTRADAS

TOSTADA DE CALLO DE HACHA 3 PZ (80 g)

ALIÑADO CON ACEITE DE OLIVO, LIMA, SALSA PICO DE GALLO, PREPARADO DE POLVO DE CHILES, CACAHUATE, AJONJOLÍ Y MAYONESA DE CHILES TOREADOS

310.00

AGUACHILE DE CAMARÓN (80 g)

CAMARÓN COCIDO, PEPINO Y CEBOLLA ENCURTIDA, TOSTADA DE GYOZA, SALSA DE AGUACHILE VERDE CON LECHE DE COCO THAI

250.00

CROQUETA CON ATÚN FRESCO (60 g)

CROQUETA RELLENA DE CREMOSO DE QUESO ADOBERA, ATÚN FRESCO, MAYONESA DE LECHE DE TIGRE Y SUSPIRO DE NARANJA CON JALAPEÑO

315.00

BERENJENAS CALLEJERAS 5 PZ

FRITAS CON PANKO, MAYONESA MORITA, CREMA DE RANCHO, QUESO COTIJA Y CHILE DEL QUE NO PICA

195.00

SOPA TOM KHA KAI DE LANGOSTINO (20 g)

IKURA, PURE DE EDAMAMES CON BROCHETA DE LANGOSTINO TEMPURA

280.00

BAO CON MEJILLONES A LA DIABLA 2 PZ (100 g)

CON ENSALADA DE PEPINO, ARÚGULA, PONZU, SALSA DE AGUACATE Y TOMATILLO CON HUMMUS CASERO

215.00

ENSALADA JARDÍN

QUESO DE CABRA CON NUEZ, VINAGRETA DE MIEL, MOSTAZA Y MARACUYÁ, JARDÍN DE BETABEL, SANDIA, MIX DE BROTES, LECHUGAS DE TEMPORADA, SORBET DE TORONJA Y CROCANTE DE PARMESANO

195.00

MIL HOJAS COTIJA CON CARPACCIO DE RES 2 PZ (60 g)

LÁMINAS DE FILETE RES CON ACEITE DE CHILES FRITOS Y ADEREZO CÉSAR CASERO, CROCANTE DE QUESO COTIJA Y MIX DE LECHUGAS BABY CON VINAGRETA DE LIMÓN

225.00

TACO DE PULPO 2PZ (100 g)

AL CARBÓN CON MANTEQUILLA DE CERVEZA Y LIMÓN, TORTILLA DE PLÁTANO, MAYONESA DE MAÍZ Y HABANERO TATEMADO, ENSALADITA DE RÁBANOS Y JITOMATE CHERRY

215.00

TAMAL DE PATO CONFIT (50 g)

TAMAL RELLENO DE PATO, ENSALADA DE VERDOLAGAS, NOPALES, QUESO DE RANCHO Y CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO

215.00

FUERTES

PORK BELLY BBQ MEZCAL (160 g)

COCCIÓN LENTA DE 8 HORAS, BBQ DE GUAYABA Y MEZCAL CON CEBOLLA CAMBRAY, PURÉ DE CAMOTE Y PIÑA ROSTIZADA

440.00

PELLIZCADA DE LECHÓN AL HORNO (100 g)

CON FRIJOLES PUERCOS, QUESO OAXACA, SETAS CONFITADAS Y SALSA DE PIÑA ASADA CON TOMATILLO

315.00

PESCADO ZARANDEADO (160g)

ARROZ MELOSO CON HONGOS FRITOS, SALSA ZARANDEADA CREMOSA Y MIX DE LECHUGA BABY

440.00

RISOTTO

CON ELOTE AMARILLO TIERNO, CROCANTE DE PLÁTANO Y VARIEDAD HONGOS CON MANTEQUILLA TRUFADA

295.00

CODORNIZ EN NOGADA (120 g)

BAÑADA DE SALSA NOGADA DE NUEZ, RELLENA DE CARNE MOLIDA PREPARADA CON MIX DE FRUTA, VERDURAS BABY CONFITADAS Y CROCANTE DE CEREAL

360.00

COLIFLOR CONFITADA (200 g)

RELLENA DE QUESO CAMBOZOLA CON MOLE CASERO Y ENSALADA DE COLES FRITAS Y PIÑONES

365.00

RAVIOLÓN DE COCHINITA (60 g)

ESPUMA DE FLOR DE CALABAZA, QUESO BURRATA Y SALSA BURRE BLANC DE CILANTRO

295.00

RIB EYE COCCIÓN LENTA (225 g)

CON MANTEQUILLA AL AJILLO, PURE DE PAPA CON TRUFA Y VERDURITAS DE TEMPORADA

650.00

HAMBURGUESA RIB EYE AÑEJO 21 DÍAS (140 g)

PAN BRIOCHE DE MANTEQUILLA, MAYONESA DE TRUFA, FLOR DE CALABAZA TEMPURA, GORGONZOLA, CÁTSUP DE CHILE SERRANO FERMENTADO Y MERMELADA DE JALAPEÑO

395.00

POSTRES

TRES LECHE DE ROMPOPE,
CAMELO Y MANZANA
TOFFEE DE CAMELO CON MANZANA, SORBETE DE MANGO Y PAN
DE AVELLANA CON 3 LECHE Y ROMPOPE.

195.00

FRESAS CON CREMA
FRESAS CON CREMA DE VAINILLA, CARDAMOMO, HELADO DE YOGUR
Y CROCANTE DE CHOCOLATE BLANCO

195.00

¿Y SI LA LUNA FUERA DE QUESO?
CHEESECAKE, CRUMBLE DE AVELLANA, LUNA DE AZÚCAR, NUBES DE
COCO, MERMELADA DE MORAS Y MÁS

220.00

SUCULENTA CON LICHI
SUCULENTA SORPRESA, MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO, SALSA
DE LICHI, CROCANTE ALMENDRA Y SORBET DE NARANJA ROJA

195.00

XOCOLATE
HOJAS CROCANTES DE CHOCOLATE, PASTEL CON LICOR 43, MOUSSE
DE PRALINÉ DE PISTACHE, SORBET DE CEREZA YJAMAICA, Y TOFFEE
CON QUINOA

195.00

