

primeros

guacamole 105

aguacate / jitomate / cebolla / cilantro / chips mixtos

tártara de atún aleta amarilla 140

ajonjolí picante / cebolla amarilla / pepino / rábano mexicano / chips de plátano macho

callo de hacha de guerrero negro 140

salsa fresca de tomatillo / mayonesa de chilmore

tataki de marlin ahumado 120

ajonjolí blanco y negro / ensalada fresca de cebolleta y chile

lonjas de filete de res 120

ahumado casero

ciruelas rojas / vinagreta de cacahuete oaxaqueño y chile piquin

ensalada solea 105

corazones de lechuga / jitomate / queso de cabra de atlixco / vinagreta de pepita

ensalada de espinacas tiernas 100

tocino ahumado dulce / gajos de pera bosc / lascas de parmesano / vinagreta de miel

cesar tradicional 105

larga baby / crotones de pesto-parmesano / aderezo César

cualquier ensalada + pollo o arrachera a la parrilla 60 **camarones** 80

sopa del día 70

selección diaria del mercado

crema de setas negras & huitlacoche 100

pan brioche / papa / huitlacoche asado / elote / jitomate / cilantro

tostada de baguete con queso brie hecho a mano 105

baguete de epazote / setas silvestres salteadas / queso brie fresco

solea

segundos

brocheta de camarones U-15 en escabeche 240
verdura baby de Ensenada en escabeche / mantequilla quemada de alcaparras y guajillo

salmón salvaje & almejas blancas 225
cebada perla / caldillo de almejas blancas y chorizo

dorado con vinagreta de pimientos 220
pimientos tatemados / vegetales de tierra asados

atún ahí en pesto de cítricos 250
costra de pesto de cítricos / ensalada fresca de naranja Veracruz y bulbo de hinojo

pargo rostizado al horno 235
papas rostizadas / ajo rostizado / berenjenas rostizadas / crema de hongos silvestres

pollo marinado en cilantro & limón 191
ensalada de couscous al limón / alcaparras fritas / limón al grill

maigret de pato maple estilo "carnitas" 201
escabeche de cebolla morada & chile manzano / aguacate / tortilla de maíz blanco

arrachera marinada en cerveza 265
nopales asados / cebollas cambray / ensalada mexicana de aguacate

filete de res ahumado al mezquite 295
polenta natural / ate de higo & queso azul / reducción de balsámico

rib eye angus al grill 310
tamalito de huitlacoche / salsa borracha casera

short rib de res braseado en adobo de guajillo poblano 310
comino / puré de papa rustico / vainas salteadas

Hamburguesa Angus Beef 175
servida con papas a la francesa

nuestros precios incluyen IVA; en grupos de 7 o más personas favor de considerar el 15% de propina; agradecemos nos avise cualquier alergia o requerimiento especial; somos un restaurante de no fumadores, para fumar agradecemos su comprensión en pasar a la terraza; recuerde sellar su boleto de estacionamiento para recibir 2 horas de cortesía.

soleaa