



ENTRADAS

AGUACHILE SUNSET (120g) \$185

Camarón marinado en sales finas y toques cítricos, acompañado de aguachile rojo de la casa, decorado con cremoso aguacate, crispy chia y aromatizado con un toque de aceite de oliva.

AGUACHILE DE COCO (120g) \$150

Camarón marinado en una base de salsa de coco, rodeado de aguacate y texturas frescas de cebollas y chiles, pintado con reducción de jamaica y notas de aceite de rubeola.

BETABEL HORNEADO (150g) \$115

Betabel horneado macerado en aceite de oliva, limón eureka y pimientos, sobre un espejo de aderezo waldo, crispy chia, miel de agave, flores frescas y piñón.

CARPACCIO DE ALCACHOFA (120g) \$135

Carpaccio de alcachofa marinada en agua de tomate, rallada con vinagre balsámico, aceite de oliva, pesto y lenguetas de grana padano.

CARRITO DE ELOTE (650 gr) \$285

Carrito montado con 2 mazorcas y granos de maíz cocinados en mantequilla avellanada sobre 2 canoas de tuetano al carbón, con acompañamientos de mayonesa trufada, limones y queso grana padano (plátillo para compartir).

CHILE MIL HOJAS (2 pz) \$125

Queso envuelto en hojas de chile mexicano tostado, cubierto en salsa dulce al gratín, espolvoreado con deletallo rojo y notas de aceite de trufa negra.

COLIFLOR A LAS BRASAS (300g) \$175

Coliflor ahumada en horno de carbón, acompañada de aderezo cesar y queso manchego gratinado.

EMPANADA ARGENTINA (1 pz) \$90

Came especial, Gaucha, Humita y de 4 quesos.

EMPANADILLA DE ATÚN (1 pz) \$65

Costalito de pasta de harina rellena de atún guisada al rodallo.

GUACALOTE (250g) \$125

Base de aguacate y especias de la casa, aromatizada con elote ahumado y notas cítricas, acompañado de totopos de maíz.

PALOMITAS ROCA DE COLIFLOR (175g) \$125

Coliflor cocinada a la inglesa capeada en tempura bañada en spicy mayo hecha en casa, acompañada de miel de agave.

PANUCHO DE RABO DE TORO (4 pz) \$170

Came suave con cocción de 12 horas, guisada con adobo a base de chiles mexicanos, montada sobre panucho artesanal relleno de frijoles pisados y cubierta xnipec.

TACOCANTINERO (1 pz) \$87

Tradicional taco de cantina relleno de arachera, tuetano, chorizo y corteza de cerdo, montado en una cama de guacamole, sobre una tortilla artesanal azul, con cebolla xnipec.

TACODE ESCAMOL (1 pz) \$135

Caviar del desierto mexicano sarteneado con epazote, cebolla, chile serrano desglasado con vino blanco, sazonado con sal colima y pimientos de la casa, montado sobre tortilla artesanal de maíz azul.

TARTAN DE ATÚN (130g) \$170

Atún aleta amarilla curado en aceites y cítricos decorado con cremoso de aguacate acompañado de focaccia de tomate y hierbas finas.

TARTAR DE SALMÓN (120g) \$245

Encurtido de salmón chileno con un topping de salsa macha, mousse de queso de cabra acompañado de focaccia de tomate y hierbas finas.

TARTAR DE RES (120g) \$275

Filete de res sazonado entre sales y pimientos, ligeramente envuelto en notas cítricas, acompañado de crotones de pan blanco natural.

TIRADITO DE PULPO (150g) \$275

Tiradito de pulpo pintado en aceite de paprika aromatizado con cítricos y notas frescas.

TOSTADAS DE PATO CONFITADO (4 pz) \$170

Pato confitado sobre una base de pasta wonton mantequillada con queso de cabra y reducción de jamaica.

TOSTADAS DE PULPO (4 pz) \$145

Pulpo a la marinera sobre tostada de maíz y mayonesa hecha en casa acompañado de nuestra salsa macha.

ENSALADAS

ENSALADA SUNSET (220g) \$145

Mix de lechugas con una vinagreta de naranja, salsa francesa, gamituras de vegetales deshidratados, texturas de cebolla caramelizada, queso de cabra y prosciutto.

ENSALADA CAPRESE (275g) \$265

Ensalada italiana con queso burrata, pesto genoves con gamituras de jitomate heirloom y tierra de nuez con pistache.

ENSALADA CÉSAR CON PECHUGA DE POLLO (318g) \$295

Tradicional ensalada César preparada en mesa con pechuga de pollo a la plancha, lista para compartir.

ENSALADA DE VEGETALES BRASEADOS (260g) \$230

Corazón de lechuga a las brasas acompañados de verduras baby y rábano, aderezado con balsámico y una lluvia de grana padano.

PIZZA

SUNSET PERA (300g) \$285

Masa sourdough tipo napolitana preparada en nuestro horno de piedra a la leña con una base de salsa madre, queso mozzarella, gorgonzola prosciutto di parma, reducción de jamaica y pera hecha con nuestra receta especial de la casa.

DIAVOLA (300g) \$260

Masa sourdough tipo napolitana preparada en nuestro horno de piedra a la leña con una base de salsa de tomate, queso mozzarella, tocino ahumado, pepperoncino y cilantro criollo.

ESCAMOL (300g) \$380

Masa sourdough tipo napolitana preparada en nuestro horno de piedra a la leña con una base de salsa de tomate, escamol sazonado con mantequilla avellanada, epazote aromatizado con pesto italiano.

PROSCIUTTO (300g) \$285

Masa sourdough tipo napolitana preparada en nuestro horno de piedra a la leña con una base de salsa de tomate, queso mozzarella, prosciutto y arugula.

MARGARITA (300g) \$260

Masa sourdough tipo napolitana preparada en nuestro horno de piedra a la leña con una base de salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca italiana, sal colima y un toque de aceite de oliva.

PEPPERONI (300g) \$260

Masa sourdough tipo napolitana preparada en nuestro horno de piedra a la leña con una base de salsa de tomate, pepperoni americano, queso mozzarella y un toque de aceite de oliva.

PROVOLONE Y CEBOLLA CARAMELIZADA (300g) \$340

Masa sourdough tipo napolitana preparada en nuestro horno de piedra a la leña con una base de salsa de tomate, queso provolone, cebolla caramelizada, chile serrano, tocino ahumado y reducción balsámica.

PLATOS FUERTES

HAMBURGUESA SUNSET (150g) \$275

Hamburguesa de carne angus elaborada en casa, sellada en grill y finalizada en horno de brasa, envuelta en un pan blanco artesanal tostado, acompañada de queso cheddar, tocino ahumado, mayonesa de la casa, pepinillo, jitomate heirloom, lechuga hidropónica y nuestra famosa ketchup de la casa. Con papas a la francesa.

TRICICLO DE BARBACOA DE LA CASA (250g) \$285

Exquisita carne de res cocinada en horno de leña entre especias y aromas de tierra mexicana, envuelta en hojas de platano, acompañadas de tortilla bicolor hechas a mano.

ALAMBRE FUNDIDO (150g) \$285

Típico guiso tradicional mexicano, sobre una base de queso artesanal, acompañada de tortilla azul.

CHAMORRO DEMIGLASE (600g) \$355

Pieza de charrón de cerdo con hueso, perfumado con vegetales en una cocción lenta de 16 horas en nuestro horno de leña, bañado en su jugo acompañado de manzanas, chermys y puré de betabel.

CHICHARRON DE RIB EYE (200g) \$330

Rib eye frito rebosado con sales, pimientas, sazonado con hierbas y vinagre balsámico acompañado de guacalote de la casa.

POLLO BRASEADO (250g) \$240

Miso de pollo grillado y cocido al carbón acompañado de puré de papa trufado y zanahorias a las brasas.

PULPO A LAS BRASAS (250g) \$485

Pulpo a la gallega finalizado en horno de carbón acompañado de papa panadera confitada con un toque de sal colima y aceite deletallo rojo.

SALMÓN ENCOSTRADO CON ALBEDO DE CÍTRICOS (170g) \$335

Salmón salvaje chileno con deconstrucción de cítricos (albedo y confitura de piel), con un encostrado de pistache, montado en un velo de salsa pozu y una corona crocante de coral de grana padano de 24 meses de maduración.

TACOS DE JAIBA (100g) \$285

Jaiba suave empanizada en panko, envuelta en tortilla de harina, acompañada con salsa jalapeño y aderezo de chipotle.

FILETE FLAMEADO (1 gr) \$1.70

Filete de res marinado 12 horas en vino tinto y costra de mostazas, cocido en vesuvio al carbón acompañado de puré de camote al horno. Presentado en mesa.

RIB EYE (1 gr) \$1.95

Corte fino de la parte superior de las costillas de la res de importación americana, sin hueso con grasa natural, corte jugoso preparado en nuestro horno especial de carbón. (Precio por gramo, pesos sujetos a piezas en existencia)

VACÍO (300g) \$395

Exquisito corte de carne entre las costillas y la cadera de la res, corte jugoso, de suavidad intermedia y ligeramente fibroso, cocinado en nuestro horno especial al carbón.

NEW YORK (1 gr) \$1.70

Corte sin hueso de textura suave y jugoso que proviene de la parte media del lomo, marinado en finas hierbas, sellado en vesuvio con notas ahumadas, servido en mesa con mantequilla de paprika y flameado en mesa.

GUARNICIONES

ESQUITES DE LA CASA (200g) \$95

Exquisito grano de elote tatemado, acompañado de una mezcla de esencias mexicanas.

ESPARRAGOS NAPADOS CON SALSA VELOUTÉ (150g) \$165

Espárragos grillados y napados con salsa velouté, terminados con reducción de balsámico y un toque de tierra blanca.

ESPINACAS A LA CREMA (135g) \$135

Hojas de espinaca salteadas en mantequilla desglasadas con vino blanco, acompañadas con una salsa de pimientas blancas.

MAC & CHEESE TRUFADO (100g) \$145

Pasta cocida a la inglesa, gratinada con bechamel, cheddar y una nota de aceite de trufa negra.

PAPAS A LA FRANCESA TRUFADAS (200g) \$115

Papa francesa, con un toque de aceite de trufa negra y lluvia de grana padano.

PAPA AL HORNO RELLENA (160g) \$95

Papa cocida al horno, rellena de queso al gratin acompañada de tropezos de tocino ahumado con un toque de aceite de trufa negra.

PURÉ DE PAPA TRUFADO (200g) \$140

Cocción lenta de papa sazonada con pimientos de la casa y aceite de trufa negra.

POSTRES

CARRITO DE CHURROS SUNSET (7 pz) \$175

Tradicionales churros mexicanos acompañados de un jarabe de chocolate oscuro, cajeta y leche condensada.

CARRITO DE HELADO VIÑA NUEVA (180gr) \$185

Trilogía de helados sabor vainilla, cajeta y carajillo montados en su tradicional canito de la plaza con culis de frutos rojos, jarabe y chispas de chocolate.

CHEESECAKE DE QUESO DE CABRA (145g) \$135

Torta de viña asada con una confección cremosa y frita de queso de cabra, con notas de acidez.

ESFERA DE GUAYABA (125g) \$90

Mousse cremoso de yogurt, paté de fruta de guayaba, cheesecake al vapor de queso camembert cubierto en esfera de isomal y relleno de bizcocho de nata embebido de jarabe de tres leches.

FLAN (100g) \$110

Tradicional flan de vaina de vainilla natural elaborado en casa.

PASTEL FERRERO (150g) \$165

Mezclas suaves y crocantes de sabor intenso a chocolate, semillas y caramelo.

CRUMBLE DE NUEZ (160g) \$165

Base de galleta con relleno de nuez, acompañado con helado de vainilla.

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE Y CHOCOLATE (180g) \$165

Pastel tradicional francés hecho a base de dulce de leche y mantequilla, de sabor suave y elegante, sobresalen notas de leche quemada, mantequilla y semilla.