

Wood Fired Pizza \$200

Margherita

Four Cheese - 4 quesos

Serrano Ham w Arugula - *jamón serrano y arugula*

Sausage & Onion - *salchicha y cebolla*

Mushroom & Truffle Oil - *champiñones y aceite de trufa*

Pear & Goat Cheese - *pera y queso de cabra*

Peaches & Brie - *duraznos y queso Brie*

Garlic Ajillo Shrimp - *camarón, chile guajillo y ajo*

Nutty Lemon Provolone - *provolone, parmesan, crema de limon amarillo, nueces*

Bruschetta (2 pzs) \$80

~ Roasted Mushroom w truffle oil - *hongo asado con aceite de trufa*

~ Shaved Celery w blue cheese - ~ *apio rallado con queso azul*

~ Ricotta Cheese w cherry tomatoes - *queso ricotta, jitomates cherry*

Ensaladas y más

Portobello - roasted portobello, cherry tomatoes, arugula, parmesan, provolone, blue cheese dressing and balsamic vinaigrette

Portobello asado, jitomates cherry, arúgula, parmesano, provolone, salsa de queso azul y vinagreta balsámica \$160

Berry Passion - mixed greens, strawberries, caramelized almonds, goat cheese, red wine-poached pear, passion fruit vinaigrette

Ensalada mixta, fresas, almendras caramelizadas, queso de cabra, pera pochada en vino tinto, vinagreta de maracuyá \$160

Beet Bliss - roasted beets, radicchio, arugula, blue cheese, vinaigrette of pear & green apple

Betabel asado, radicchio, rúcula, queso azul, vinagreta dulce (pera y manzana verde) \$160

Burrata Mingle - Burrata cheese w heirloom tomatoes, peach, balsamic vinaigrette

Queso burrata con tomates de variedades antiguas,, durazno, vinagreta balsámica \$160

Casita Salad - Shrimp, mixed greens, goat cheese, roast beets & carrots, strawberries, candied walnuts, lavender vinaigrette

Camarones, ensalada mixtas, queso de cabra, betabel y zanahorias asadas, fresas, nueces, vinagreta de lavanda \$190

Cheese y más

w olives, fruits, jam, sourdough
con aceitunas, frutas y pan

Cheese Board - queso

para 2: \$295, para 4-5: \$495

Cheese & Charcuterie

queso y carnes frías

para 2: \$395, para 4-5: \$595

Baked Brie - queso Brie

horneado \$200

~ w nuts & honey - *nuez y miel*

~ w Serrano ham - *jamón*

Tapas

Edamame \$75

Mixed Olives - *aceitunas* \$65

Mixed Nuts - *nuez mixta* \$75

Roasted Pistachios \$75

Serrano Ham - *jamón* \$95

Salami \$95

Garlic Octopus - *pulpo* \$125

Smoked Oysters - *ostiones* \$125

Squid in Ink Sauce - *calamar* \$95

Dessert \$140

Crème Brûlée, Frozen Cheese Cake, Mochi Donuts, Berries & Cream, Sundaes

Izakaya Menu

ROLLS (8 PCS)

SPICY TUNA | tuna, cucumber, avocado, mayo,
masago \$240
atún, pepino, aguacate, mayonesa, Sriracha, cebollín, masago

RAINBOW | kampachi, chutoro, hamachi, kanikama,
masago, mayo, cucumber, avocado \$280
*kampachi, chutoro, hamachi, kanikama, masago, mayonesa,
pepino, aguacate*

SALMON | Norwegian salmon, cucumber, avocado
salmón, pepino, aguacate \$240

SOFT SHELL CRAB | soft shell crab, cucumber,
avocado, mayo, masago, kanikama \$280
*cangrejo de concha suave, pepino, aguacate, mayonesa,
masago, kanikama*

SHRIMP TEMPURA | shrimp tempura w cucumber,
avocado, mayo, masago \$240
*tempura de camarón con pepino, aguacate, kanikama,
mayonesa, masago*

DRAGON | unagi (freshwater eel) cucumber, avocado,
kanikama, masago \$260
anguila de agua dulce, pepino, aguacate, kanikama, masago

VEGGIE ROLL | cucumber, pickles, mushroom,
avocado, shiso, arugula \$150
pepino, encurtidos, champiñones, aguacate, shiso, arugula

NIGIRIS (1 PC)

DASHI TAMAGO | rolled dashi egg omelet \$70
rollo de omelet Japonés con dashi

INARI IKURA | sweet tofu skin w salmon roe \$100
piel de tofu frito dulce con ikura

BLUEFIN TUNA | 3 primary cuts
Otoro – incredibly soft, buttery \$150
Chutoro – rich flavor & tenderness \$120
Akami – leanest part, firm texture \$100

ALBACORE | white tuna, ginger & green onion \$100
atún blanco, jengibre y cebollín

SEARED HAMACHI w Dark Chocolate \$120
pescado hamachi sellado con chocolate oscuro

SALMON | Norwegian salmon \$120

HOTATE | seared scallop w miso \$130
callo marinado con miso, sellado

UNAGI | freshwater eel - *anguila de agua dulce* \$100

UNI | sea urchin – erizo de mar \$190

if you prefer not spicy, please let us know
si prefieres sin picante, por favor háznoslo saber