

EN QUEMADERO, EL FUEGO ES MÁS QUE COCINA, ES UN LENGUAJE ANTIGUO.
DE LAS MANOS CURTIDAS DE PESCADORES Y AMIGOS AGRICULTORES
NAZEN LOS SECRETOS DE LA TIERRA Y EL MAR, Y EN NUESTRAS BRASAS,
ESOS TESOROS DE LA ESTACIÓN SE TRANSFORMAN EN POEMAS QUE SE SABOREAN,
EN MEMORIAS QUE ARDEN PARA SIEMPRE.

QUEMADERO

CRUDO DE PESCADO 150 gr **480**

Piña asada, salsa macha, cilantro y tostadas

CAMARONES EN MISO Y TAMARINDO 150 gr **450**

Aguacate caramelizado, cebolla morada y cilantro

PULPO AHUMADO A LA MEXICANA 150 gr **450**

Con mayonesa de tinta, aguacate y cilantro

AGUACHILE NEGRO DE CALLO 150 gr **450**

Callo, pepino, aguacate y cilantro

PAPADA DE CERDO 150 gr **380**

Confitada, guacamole, salsa verde, tortillas

CALDO Y MEZCAL 80 gr **370**

Sopa de camarón y frijol, chile morita, tortilla frita, queso fresco y mezcal

TOSTADA DE PULPO XO 3 pzas. **350**

Pate de marlín, cebolla morada y salsa XO

FRESCOS DEL MAR

EL FUEGO SIGUIÓ LA MÚSICA Y TOCÓ
EN EL PIANO LA MECHA DE ESTE FUEGO.
ÉL NO VALE POR LO QUE ES,
SINO POR LO QUE QUEMA
-PALERMO'S-



PASTA FRESCA CON COLA DE LANGOSTA 280 gr **800**
Salsa de vino blanco y parmesano

PASTA FRESCA 280 gr **600**
Con ragout de cordero, queso parmesano y Grana Padano

RISOTTO 160 gr **470**
Pesto, tomates asados y queso parmesano

ENSALADA DE TOMATE 180 gr **330**
Tomate heirloom, sandía, toronja, pesto y burrata

BETABELES TATEMADOS 180 gr **300**
Queso de cabra con miel, pistaches, toronja y vinagreta de betabel

ENSALADA DE HOJAS VERDES 60 gr **300**
Palmito, vinagreta de yuzu, pepino encurtido, rábano, pepita verde y aguacate tatemado

COLIFLOR ROSTIZADA 250 gr **280**
Piña asadas, salsa mexicana y guacamole

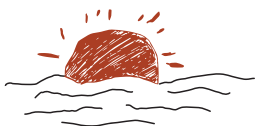
PASTAS Y ENSALADAS

PETIT FILET CON PURÉ DE PAPA 140 gr	330
PASTA AL BURRO O EN SALSA DE QUESO 150 gr	270
PECHUGA DE POLLO CON PASTA DEL DÍA 120 gr	270

PARA LOS NIÑOS

ESPÁRRAGOS AL GRILL	200
VEGETALES AL GRILL	165
PURÉ DE PAPA CON TUÉTANO	110

SIDES



**BURNING
LA BAJA**

OSTIONES QUEMADERO 6 pza	460
De granja de Bendito Mar , del estero de San Buto, gratinados con espinaca y queso parmesano	
ALMEJAS QUEMADERO 5 pza	460
Del complejo Laguna de bahía Magdalena Mojo de pepitas verdes y chile de árbol	
SOPE DE SHORT RIB BRASEADO 1 pza / 100 gr	310
Salsa tatemada, frijol refrito, aguacate y cilantro	
TACO DE PICAÑA ROSTIZADA 1 pza / 100 gr	300
Aguacate y cebollas asadas	
TACO DE PULPO ASADO 1 pza	300
Pate de pescado, ensalada de col, cilantro	

BRASAS

La cruz trajo un fuego más intenso.
 Uno capaz de arrasar todo tan rápido,
 que no se lo escuchaba hasta después
 de ser cenizas. —la cruz



RIB EYE ANGUS AL GRILL 500 gr **1,600**

NEW YORK STERLING SILVER 500 gr **1,250**

FILETE DE RES AUNGUS ROSTIZADO 250 gr **850**

SHORT RIB BRASEADO 250 gr **800**

*Estos 4 cortes incluyen gravy de ajo negro y chimichurri

CHAMORRO DE CERDO ROSTIZADO 700 gr **700**

Con guacamole, salsa mexicana y salsa picante

PULPO ROSTIZADO 250 gr **700**

Puré de huitlacoche y ajillo

POLLITO AHUMADO 600 gr **650**

Con papas en mayonesa trufada

PESCA DEL DÍA 240 gr **650**

Con puré de coliflor trufada, tomate cherrie y emulsión de kale

CAMARONES ZARANDEADOS 5 pza. / 300 gr **650**

Con plátano macho fermentado

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EXPRESADOS EN PESOS MEXICANOS MXN. INCLUYE IVA

DEL QUEMADERO