



SPENCER

MENÚ



## ENTRADAS FRÍAS

**PLATÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100 grs. \$ 895.00**

Jamón de bellota, pan brioche y chutney de frutas

**CARPACCIO DE RES 130 grs. \$ 260.00**

Aderezo de anchoa, queso Grana Padano, mix de lechugas y ponzu picante

**CARPACCIO DE SALMÓN 130 grs. \$ 225.00**

Betabel rojo y amarillo, queso pecorino, queso de cabra, leche de tigre, alga nori, y brotes

**TABLA DE QUESOS \$ 340.00**

Queso suizo, camembert, manchego semicurado, stilton, reducción de balsámico de trufa, chutney de frutas, cebollas caramelizadas y pan brioche

**TARTAR DE ATÚN 130 grs. \$ 245.00**

Atún aleta amarilla acompañado con pepino, cebolla morada, aguacate, cebollín, bañado con ponzu picante, aceite de ajonjolí, alioli de sriracha y brotes

**TARTAR DE SALMÓN 130 grs. \$ 245.00**

Salmón de Alaska, leche de tigre, aguacate, mix de jitomate cherry, aceite de ajonjolí, compota de chiles (árbol, guajillo y morita), crostini, pepino, cebolla morada, cebollín y brotes

**PERLA DE AGUACATE Y CAMARÓN 150 grs. \$ 245.00**

Perla de aguacate, ceviche de camarón y almeja chocolata, callo de almeja y pesca del día, alioli de Sriracha, poro frito, hoja de aguacate, leche de tigre y brotes

**CEVICHE MARINADO 150 grs. \$ 280.00**

Garra de león con granos de elote y puré de camote, salsa de curry amarillo, cebolla morada, alcaparrones y aceitunas Kalamata

**CEVICHE DE PALMITOS CON AGUACATE 150 grs. \$255.00**

Pesca del día, aguacate, cebollín, salsa de coco, té de limón jengibre, palmitos y puré de camote morado

**SALMÓN AHUMADO ESCOCÉS \$ 225.00**

Muffin inglés, salmón ahumado escocés, crème fraîche, salsa tártara y tapenade de aceitunas Kalamata

**TÁRTARA DE FILETE DE RES 150 grs. \$ 290.00**

Filete de res Choice finamente picado, salsa tártara cremosa, alcaparrones, cebolla morada, aceite de ajonjolí, mostaza Dijon, cebollín, Grana Padano rayado y pan brioche

*El consumo de carnes, pescados y mariscos crudos es responsabilidad exclusiva de quien los ingiere.*



Todos nuestros precios incluyen IVA



**GRAVLAX DE SALMÓN \$ 225.00**

Salmón ahumado marinado en eneldo, ensalada de hinojo, pepinos encurtidos, crumbs de pan, vinagreta de limón y albahaca en sorbete

**VITELO TONNATO \$ 235.00**

Pan brioche, láminas de atún, salsa de atún ahumado, tapenade de aceitunas Kalamata, clote baby, limón Meyer, echalote, cebollín y aceite de albaca

— **ENTRADAS CALIENTES** —

**MOUSSE DE PATO \$ 415.00**

Crepa de espinaca y cebollín, mix de hongos con salsa de vino tinto y cebollas cambray

**ALCACHOFA ROSTIZADA \$ 250.00**

Bañada con relish de jitomate, espolvoreada con queso Grana Padano, salsa de queso stilton y reducción de balsámico

**FOIE GRAS DE PATO 100 grs. \$ 415.00**

Pan brioche, chutney de frutas, mix de brotes, mix de lechugas, aderezo francés, perejil y reducción de balsámico

**ALMEJAS ROCKEFELLER 120 grs. \$ 210.00**

Almeja chocolata, ostión y mejillón, mantequilla mirepoix (mantequilla con verduras), panko, queso Roquefort, salsa bechamel, ponzu picante y brotes

**MEJILLONES BEURRE BLANC 350 grs. \$ 405.00**

Mejillón, salsa de mantequilla provenzal al vino blanco, limón Meyer, echalote, cebollín, peperoncino, queso Grana Padano rayado y pan brioche

**CARACOLES BOURGUIGNON 6 pzas. \$ 345.00**

Escargots de granja, mantequilla provenzal, panko y salsa pomodoro

**VIEIRAS SPENCER 150 grs. \$290.00**

Vieiras marinadas en jugo de toronja, naranja con curry amarillo, pesto de piñón, albahaca y brotes

**FISH & CHIPS \$ 295.00**

Filetes de esmedregal rebozados en tempura ligera acompañados con salsa pomodoro, limón Meyer y alioli de ajo

*El consumo de carnes, pescados y mariscos crudos es responsabilidad exclusiva de quien los ingiere.*



Todos nuestros precios incluyen IVA



## SOPAS

### SOPA DE COLA DE RES \$ 175.00

Cola de res braseada en caldo de res al vino tinto y verduras de temporada

### CREMA DUQUESA \$ 145.00

Crema de jitomate rostizado, croutons de mantequilla, perlas de queso de cabra y brotes

### BISQUE DE LANGOSTA \$ 195.00

Clásico bisque de langosta con trozos de langosta, crostini de mantequilla, aceite de albahaca y brotes

### CLAM CHOWDER \$ 165

Crema ligera de almejas mixtas, crostini de mantequilla, picadito de almeja chocolata y ostiones gigantes, aceite de chiles y brotes

### SOPA DE CEBOLLA \$ 130

Clásica sopa de cebolla amarilla, crostini de pan brioche y queso Roquefort

## ENSALADAS

### ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON HIGOS \$ 180.00

Mix de lechugas, higos, buñuelo de queso de cabra, aderezo de miel mostaza, palanqueta de frutos secos, reducción de balsámico, alcachofas y echalote

### ENSALADA DE ESPINACAS \$ 160.00

Espinacas de invernadero, frutos rojos, buñuelo de queso gouda, coulis de frutos rojos, reducción de balsámico con trufa, ajonjolí garapiñado y echalote

### ENSALADA CAMBRIDGE \$ 140.00

Alcachofas, espárragos, queso camembert, Grana Padano, aderezo miel mostaza, jamón serrano tostado y echalote

### ENSALADA STILTON \$ 135.00

Mix de lechugas, palanqueta de frutos secos, manzana Starking, dátiles, aderezo, queso Stilton, echalote y reducción de balsámico

### ENSALADA CÉSAR \$ 160.00

Mix de lechugas, crutones de mantequilla, Grana Padano, aderezo César, jugo de limón y echalote

*El consumo de carnes, pescados y mariscos crudos es responsabilidad exclusiva de quien los ingiere.*



Todos nuestros precios incluyen IVA



## — Pescados y Mariscos —

### LOMO DE ROBALO CON CAMARONES EN SALSA MORITA 250 grs. \$ 525.00

Robalo, Camarón U8 3 piezas, mantequilla, pesto, fumet de pescado, crema, poro, chile morita, sal Maldom, salicornia, brotes, chile guajillo, espárrago, poro confitado, lemon Grass y calamondin

### CROÛTE DE SALMÓN 250 grs. \$ 415.00

Salmón acompañado de crepa de espinacas, cebollín, duxelle de granos (farro, cuscús y quinoa), jamón serrano, envuelto en masa hojaldre y salsa de vino blanco

### GRILLED BROCHETTE \$ 375.00

Brochetas de camarón 3 piezas "U8", verduras de temporada, pesto, parmesano y salsa pomodoro



*El consumo de carnes, pescados y mariscos crudos es responsabilidad exclusiva de quien los ingiere.*

Todos nuestros precios incluyen IVA



## — ESPECIALIDADES —

### FILETE QUEEN ANNE 250 grs. \$ 650.00

Filete de res Choice, poro confitado, 100 gr foie gras, mil hojas de papa, salsa de cereza y oporto

### ROBALO HOLANDÉS 250 grs. \$ 495.00

Marinado en cajún, escamas de verduras, crema ligera de calamondin, coco y jengibre

### LENGUADO MEUNIERE 600 grs. \$ 465.00

Lenguado del pacífico. con espinaca, polenta, farro, quinoa, jitomate cherry y garam masala (salsa meuniere con azafrán)

### CONFIT DE PATO CONFITADO \$ 405.00

Confit de pato, cereza negra, mix de verduras, jitomate cherry rojo, arroz basmati, nuez pecana, pasas Golden y salsa de vino tinto

### RISOTTO DI BOSCO \$255.00

Arroz arbóreo, mantequilla, quesos Grana Padano, mix de hongos (portobello, porcini y champiñones) y salsa de vino tinto

### ROYAL CROWNED PRIME RIB 250 grs. \$ 995.00

Prime Rib horneado lentamente, mil hojas de papa, salsa ligera de horseradish y reducción de vino tinto

### FILETE WELLINGTON 250 grs. \$ 675.00

Filete Wellington duxell de hongos, prosciutto, puré de papa, espárragos, mix de brotes, sal Maldom, crepa de espinaca, cebollín

### MARINARA CAMARÓN \$ 395.00

Selección de pasta del chef, salsa pomodoro, sofrito de jitomate cherry, queso ricotta, peperoncino, vino blanco y tres piezas de camarón U8

### GNOCCHI \$ 300.00

Gnocchi de papa con salsa de quesos, short rib braseado y queso Grana Padano

### SHEPHERD'S PIE \$ 295.00

Pastel de carne con puré de papa, con queso, verduras de temporada y salsa de vino tinto

### SHORT RIB KING GEORGE 250 grs. \$ 545.00

Short Rib braseado por 48 hrs. verduras salteadas de temporada, crema de horseradish, puré de papa manchego y salsa de vino tinto

### FILETE STILTON 250 grs. \$ 565.00

Filete de res Choice, mix de verduras, papa francesa, salsa stilton, jitomate cherry, brotes de mostaza, puré de papa y queso stilton

*El consumo de carnes, pescados y mariscos crudos es responsabilidad exclusiva de quien los ingiere.*



Todos nuestros precios incluyen IVA



**LADY LAMB 250 grs. \$ 615.00**

Costillas de cordero de Nueva Zelanda, crumbs de panko con albahaca, salsa española, puré de chirivía, puré de camote morado, ensalada de brotes y aceite de trufa

**FILETE CHURCHILL 250 grs. \$ 610.00**

Filete de res Choice salsa de pimienta verde, papa francesa, mix de verduras, mix de jitomates cherry, mantequilla y puré de papa

**ROAST BEEF SHERWOOD 250 grs. \$ 325.00**

. Láminas de roast beef marinado en especias, hongos silvestres, salsa de mostaza Dijon, lajas de espárrago, pepino encurtido y queso ricota

**PAILLARD DE RES EMPANIZADO 250 grs. \$ 440.00**

Laminado de Rib Eye empanizado en panko, sofrito de jitomates cherry y queso burrata fresco

**SUPREMA DE POLLO GRANA PADANO 300 grs. \$ 405.00**

Pechuga de pollo 300 grs. empanizada en crust de panko con parmesano Grana Padano, puré de papa manchego y salsa pomodoro

**PORK BELLY YELLOW RAISIN WINEB 250 grs. \$ 365.00**

Barriga de cerdo braseada por 8 hr. en salmuera, reducción de cítricos, acelgas, puré de camotes mixtos, quinoa, farro y chutney de pasas, arándanos y almendras en vino amarillo

**KIDNEY PIE 300 grs. \$ 320.00**

Pie de carne con riñones y mollejas 300 grs. salsa española, puré de papa, mix de verduras, mantequilla, sal Maldom y ensalada mixta

**MAGRET DE PATO EN SALSA DE CEREZA NEGRA 250 grs. \$ 355.00**

Suprema de pato con sofrito de cuscús, farro y quinoa de colores, ensalada de brotes y salsa de cereza negra con oporto

**PAELLA VALENCIANA \$ 595.00**

Preparada al momento, mejillón, almeja, pollo, chorizo de pamplona, salami de salamanca, lomo embuchado, camarón, paprika, azafrán y caldo de mariscos

**ATÚN NIÇOISE 250 grs. \$ 355.00**

Atún al sartén con cítricos, dashi, ensalada de espinaca, confit de papa, anchoas, aceituna Kalamata, huevo cocido, jitomate cherry, echalote fileteado y aderezo de Grana Padana y anchoas

**CHATEAUBRIAND 600 grs. \$ 1,405.00**

Filete de res Choice terminado en mesa flameado con whisky, salsa de hongos, crema de horseradish y mil hojas de papa

**SPENCER BURGER \$ 425.00**

Hamburguesa de Rib Eye y filete de res, foie gras de pato, camarón, chutney de cebolla, tocino, alioli de ajo, arúgula y queso Mazdam

*El consumo de carnes, pescados y mariscos crudos es responsabilidad exclusiva de quien los ingiere.*



Todos nuestros precios incluyen IVA



## CORTES

RIBEYE 400 grs.	\$ 955.00
RIBEYE 600 grs.	\$ 1,295.00
FILETE 250 grs.	\$ 405.00
FILETE SPENCER 600 grs.	\$ 1,295.00
COWBOY 500 grs.	\$ 1,050.00
ENTRAÑA 350 grs.	\$ 295.00
MOLLEJAS 350 grs.	\$ 285.00
PESCA DEL DÍA 250 grs.	\$ 490.00
PESCA DEL DÍA 1 kg	\$ 750.00
MAGRET DE PATO 300 grs.	\$ 350.00
CONFIT DE PATO 350 grs.	\$ 400.00
ATÚN ALETA AMARILLA 250 grs.	\$ 295.00
PORK CHOP 350 grs.	\$ 405.00
PORK BELLY 250 grs.	\$ 285.00
SUPREMA DE POLLO 300 grs.	\$ 385.00

*El consumo de carnes, pescados y mariscos crudos es responsabilidad exclusiva de quien los ingiere.*



Todos nuestros precios incluyen IVA





## — GUARNICIONES —

PAPAS TRUFA PARMESANO	\$ 120.00
RISOTTO CON HONGOS	\$ 120.00
ESPINACAS A LA CREMA	\$ 120.00
ESPÁRRAGOS AL GRILL	\$ 150.00
PURÉ DE PAPA ROSTIZADO	\$ 120.00
PURÉ DE CHIRIVÍA	\$ 120.00
PURÉ DE CAMOTE DE TEMPORADA	\$ 120.00
VERDURAS SALTEADAS	\$ 120.00

*El consumo de carnes, pescados y mariscos crudos es responsabilidad exclusiva de quien los ingiere.*



Todos nuestros precios incluyen IVA



## — POSTRES —

### STICKY TOFFEE PUDDING \$ 135.00

Pudín de chocolate semiamargo, salsa toffee, caramelo, tierra de palanqueta de frutos rojos con helado de vainilla natural

### ENGLISH CHERRY OPERA \$ 135.00

Bizcocho de pistache, ganache chocolate, frosting de pistache, palanqueta de frutos secos y feulletine

### COULANT \$ 170.00

Volcán de chocolate semiamargo y chocolate de leche, coulis de frutos, palanqueta de frutos secos con helado de cardamomo

### SCOTTISH CHEESE TART \$ 150.00

Galleta de café y chocolate, relleno de quesos, cobertura de chocolate semiamargo y rayadura de naranja

### CRÈME BRÛLÉE FLAMED ORANGE \$ 195.00

Crema Brûlée de vainilla, feulletine, puré de cassis y cocoa espolvoreada, piel de naranja caramelizada, frambuesa, hierbabuena y coulis de frutos rojos

### CRUMBLE APPLE PIE \$ 150.00

Tarta de almendra rellena de manzana al whisky, tierra de chocolate y helado del día

### TRILOGÍA DE HELADOS O SORBETES \$ 130.00

Helados de vainilla natural, pistache, cardamomo, chocolate semiamargo y expreso. Sorbetes de limón eureka, frutos rojos con ginebra y de zapote. Palanqueta de frutos secos en ambos; para los sorbetes, glaseado balsámico y para los helados, ganache de chocolate



SPENCER 2024 ©

Todos nuestros precios incluyen IVA