

*La esencia
en nuestra cocina es simple y potente, esto nos ayuda a lograr
una comunidad unida que nos hace crear historias
y momentos inolvidables, los cuales contamos
a través de nuestros platillos.*

Hermanos Rivera Río

UN RECORRIDO POR EL NORTE DE MÉXICO

TACOS

Chile Chilaca  

Requesón, tomatillo asado, frijoles bayos, chicharrón de pork belly

Chicharrón + Atún 

*Taco de lechuga y maíz con chicharrón de pork belly, tartar de atún,
mayo-macha, ponzu y caviar **

Tacos Dorados de Papa (3 piezas)  

Salsa de chorizo nortño y escabeche de camarón

Opción Vegana 

Pipián verde huasteco y ceviche de jícama

Costra de Rib Eye  

Tortilla de harina, tuétano, frijoles con veneno, aguacate y nopales



CONTIENE
LÁCTEOS



CONTIENE
GLUTEN



CONTIENE
NUECES



VEGETARIANO



MARISCOS



VEGANO

*El consumo de productos crudos o semi cocidos tales como carnes, aves, mariscos y huevo puede ser un riesgo.

SOPAS Y FRESCOS

Birria

Consomé de res, adobo de chiles secos, tuétano, tortillas de maíz

Crema de Almeja

Aceite de camarón y pan negro

Ensalada Tijuanaense

Lechuga hidropónica al grill, aderezo de anchoas y ajo negro, apio, eneldo, furikake de res y queso parmesano

Ostión

Callo de hacha y aguachile negro nitrogenado *

Arroz con Camarones

Arroz de bodas estilo Bustamante, Nuevo León; crema de rancho, nuez, camarones asados en adobo, rábanos al mezcal y polvo de quelites

BOTANAS DE FUEGO

Brócoli Asado con Pipián Huasteco

Pipián de pistache, salsa macha, vinagreta de menta y limón eureka

Zanahorias

Asado norteno, jocoque y nuez

Tuétanos Rostizados con Chicharrón

Jalapeño dulce, puré de limón eureka tatemado y polvo de maíz

Cangrejo Moro + Asado de Bodas

Asado estilo zacatecano a base de puerco y chiles secos

Pan de Sartén

Brioche con hierbas y sal de Colima, cremoso de queso de cabra y ceniza de cebolla

FUERTES

Lechón

En su jugo con salsa de cerveza oscura y puré de manzana de Arteaga, Coahuila; cebolla encurtida, zanahoria perla y hummus de frijoles negros

Pesca con Asado Verde

Espuma cremosa de elote tatemado, perlas de mostaza, chile chilaca y cilantro

New York

Costra de ajo negro, puré ahumado de coliflor, salsa de xoconostle y betabel con bok choy

Barbacoa Estilo Norteño

Cebolla encurtida, nopal frito, hummus de frijol negro con polvo de ceniza de totemoxtle y salsa borracha de chile mixe

Filete de Res

Costra de ajo negro, hongos, papas fritas, pimienta, queso ramonetti

POSTRES

Hueso + Crema

Natilla de tuétano, cacahuete, tuna roja y sal de hoja santa

Campechana

Rollo de ate con queso, nuez, espuma de cajeta y guayaba tatemada

Cerro de la Silla

Piloncillo, naranja, toffee de cerveza y chocolate oscuro con nopal

Abejas

Durazno, nuez, miso, polen y vainilla

MIXOLOGÍA

Carnita Asada

Mezcal, fat-wash de tuétano y jalea de tocino con jalapeño,
licor de maíz y limón amarillo tatemado

Norte Picante

Tequila, fat-wash de mantequilla, melón con jengibre
y jarabe de chipotle

¡Oh, Chihuahua!

Sotol, Campari, clarificado de manzana
y óleo saccharum

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Cindy

Tisana girls just wanna have fun, kombucha de jengibre,
agua de coco y miel de agave

Butterfly

Infusión de té mariposa y zarzamora, kombucha de eucalipto,
miel termocirculada de zacate de limón

Cider Malus

Clarificado de manzana, falernum, limón amarillo y soda



TEQUILA

Clase Azul Tequila Plata

Brillante, nítido y fresco. Su proceso de elaboración artesanal resulta en notas irresistibles que combinan suavidad con un toque de dulzura.

Sabor: vainilla, limón, menta fresca y un toque de guayaba verde.

José Cuervo Reserva de la Familia Tequila Reposado

Tequila orgánico que encarna la armonía entre el carácter del agave azul y la elegancia de su maduración.

Sabor: frutas tropicales maduras, frutos secos y especias dulces.

Don Julio 1942 Tequila Añejo

Producto artesanal elaborado en pequeñas cantidades y añejado mínimo dos años y medio en barricas de roble blanco.

Sabor: notas a canela, vainilla y amaderado suave.

Maestro Dobel 50 Cristalino Tequila Extra Añejo

Representa la innovación llevada al siguiente nivel de cristalinos creando un perfil suave en el paladar

Sabor: notas dulces de agave, piña y calabaza con especias, canela y clavo.

\$2,000 MXN por persona

Los hermanos Rodrigo, Patricio y Daniel

Rivera Río están enamorados de todo lo que hay detrás de un platillo: entrega, hospitalidad e historias. Con una pasión que ha crecido desde que eran pequeños, ahora crean juntos los contemporáneos sabores del norte del país.