gastroteca AZUL

SOFT OPENING - SEASON 9

(THROUGH SAT, SEPT 28)

SHAREABLE / PARA COMPARTIR

MXN

TOTOABA CARPACCIO — **Raw, Sliced White Seabass / Shallot / Calabrian Chile / Bell Pepper / Lemon Vinaigrette (GF)** — $269
CARPACCIO de TOTOABA — Lamina de Totoaba Crudo / Echalota / Chile de Calabria / Pimiento Morrón / Vinagreta de Limón

FRITO MISTO — **Tempura-Battered Calamari-Shrimp-Baby Vegetable / Calabrian Chile Aioli** — $289
FRITO MIXTA — Calamares, Camarones y Verduras Baby Capeados en Tempura / Alioli de Chile de Calabria

ITALIAN MEATBALLS — **Beef & Pork Meatballs / Tomato Sauce / Parmesan / Toasted Garlic Toast** — $279
ALBONDIGAS ESTILO-ITALIANO — Albóndigas de Carne de Res y Puerco / Salsa Tomate / Queso Parmesano / Pan con Ajo

HOUSE-CUT FRENCH FRIES — **Paprika Seasoning / Parsley / Garlic-Paprika Aioli (V) (GF)** — $179
PAPAS A LA FRANCESA — Perejil / Aioli de Ajo-Paprika

MEDITERRANEAN MEZZE PLATE — **Hummus / Baba Ghanoush / Dolmas / Tabbouleh Salad / Spiced Olives / House Pita (V)** — $289
PLATO MEZZE MEDITERRÁNEO — Hummus / Baba Gjanoush / Dolmas / Ensalada Tabbouleh / Aceitunas Especiadas / Pan Pita Casera

ANTIPASTO BOARD — **Imported Cured Meats & Cheeses / House Bread / Fruit / Nuts / Honey Crème**
TABLA DE ANTIPASTO — Selección de Carnes Frías y Quesos / Pan Casero / Fruta Fresca / Nueces / Miel Cremoso
CHOOSE SIZE / ELIGE EL TAMAÑO: ***$289 SMALL*** - *SELECTION OF 2 MEATS & 2 CHEESES (2 CARNES Y 2 QUESOS)*
$419 LARGE - *SELECTION OF 3 MEATS & 3 CHEESES (3 CARNES Y 3 QUESOS)*

SOUP & SALADS / SOPA y ENSALADAS

CHOPPED SALAD — **Lettuces / Zucchini / Red Onion / Cherry Tomato / Kalamata Olives / Pepperoncini / Feta / Lemon-Dill Vinaigrette (V) (GF)**
ENSALADA MIXTA — Lechugas / Calabaza / Cebolla Morada / Tomate Cherry / Aceitunas Kalamata / Pepperoncini / Queso Feta / Vinagreta de Limón y Eneldo
CHOOSE SIZE / ELIGE EL TAMAÑO: **$145 HALF / $269 FULL**

MAIN DISHES / PLATOS PRINCIPALES

MARKET FISH — **6.5 oz Pan-Seared Filet / Potato Gnocchi / Green Beans / Bacon / Almonds / Lemon Herb Sauce** — $515
PESCA del Dia — 180g Pescado Sellado / Ñoquis de Papa y Hierbas / Ejotes / Tocino / Almendras / Salsa de Limón y Hierbas

CHICKEN CACCIATORE — **7 oz Marinated Sous Vide Chicken / Tomato-based Vegetable Stew with Potato & Olives (GF)** — $479
POLLO AL ESTILO ITALIANO — 200g Pollo Sous Vide / Guiso de Tomate y Vegetales con Papas y Aceitunas

TRUFFLE MUSHROOM PASTA — **4 oz Mafaldine Pasta / Cremini + Portobella Mushroom / Truffle Oil / Sage / Goat Cheese (V)** — $460
PASTA DE HONGOS TRUFADOS — 120g Pasta Mafaldine / Pasta Hecha en Casa / Hongos Cremini y Portobella / Queso de Cabra y Grana Padano

PORK Cotoletta alla Milanese — **6 oz Breaded Cutlet / Mashed Potato / Caesar Salad with Housemade Dressing** — $460
Cotoletta de PUERCO Estilo Milanese — 180g Lomo Empanizado / Pure de Papa / Ensalada Cesar con Aderezo Hecho en Casa

"City Slicker" **CHEESEBURGER** — **100% Beef Patty / Cheddar Cheese / Balsamic Caramelized Onion / Bacon / House-Made Ranch / L+T** — $375
[*Cooked Medium or to your liking - Served with Fries or Side Salad*] [*Cocinado a punto o al gusto - Servido con Papas Fritas o Ensalada Verde Chica]*

USDA PRIME RIBEYE — **14 oz Cut / Mashed Potato / Market Vegetables / Cowboy Butter (GF)** — $1199
RIBEYE PRIME USDA — Corte de 400 gr / Pure de Papa / Vegetales del Dia / Mantequilla Vaquera

(V) VEGETARIAN (GF) GLUTEN FREE SELECTIONS

MICHELLE ROBLES OPERATIONS MANAGER **JULIANN & MARIO LOPEZ HOSTS/EXECUTIVE CHEF** **ALEJANDRO (ALE) DIAZ SOUS CHEF**

16% IVA TAX INCLUDED / 16% IVA INCLUIDO

CORKAGE $399 MXN PER BOTTLE (MAXIMUM 2 BOTTLES, $700 EACH ADDITIONAL BOTTLE) / **DESCORCHE $399 MXN POR BOTELLA** (MAXIMO 2 BOTELLAS, $700 CADA BOTELLA ADICIONAL)
SPLIT PLATE CHARGE OF $40 MXN PER REQUEST / PLATILLO DIVIDIDO A UN COSTO ADICIONAL DE $40 MXN
SERVICE CHARGE OF 20% ADDED TO PARTIES OF 10 OR MORE / UN CARGO POR SERVICIO DE 20% SERÁ AGREGADO A GRUPOS DE 10 O MÁS PERSONA
R/O-FILTERED STILL WATER $50 MXN PER 1L CARAFE, $10 MXN PER GLASS / AGUA SIN GAS O/I-FILTRADA $50 MXN POR BOTELLA 1L, $10 MXN POR COPA