

FR

FIESTAREWARDS
INVITA



Sabores DESDE EL CORAZÓN

Urrechu

UNA SELECCIÓN DE LA PREMIADA COCINA ESPAÑOLA
DEL CHEF ÍÑIGO URRECHU, DE LA MANO DEL CHEF MEXICANO
GERARDO RIVERA, QUE DELEITARÁ TU PALADAR

PRIMEROS PLATOS

Jamón Ibérico de bellota cortado a mano. 75 gr.	\$ 617
Ensaladilla de ventresca de bonito y patata cremosa.	\$ 454
Ensalada de pimientos del piquillo rellenos de cerdo Ibérico.	\$ 377
Salmorejo Cordobés con mango, huevo duro y jamón.	\$ 647
Migas con bacalao, su pil-pil y crema de verduras.	\$ 438
Rollitos de langostino con vinagreta de soja.	\$ 427
Degustación de croquetas caseras. 6 piezas.	\$ 308
Briochito de guacamole con tartar de atún. 45 gr. 1 pieza.	\$ 168
Briochito de Txangurro y chiles fermentados con mostaza. 45 gr. 1 pieza.	\$ 188
Tosta de mejillones picantes sobre salsa Romesco.	\$ 746

PESCADOS

Arroz con Almejas a la marinera.	\$ 567
Calamar gigante con refrito de pimientos.	\$ 547
Caldereta de langosta con berberechos. 300 gr.	\$ 764
Robalo blanco en salsa verde con kokotxas. 200 gr.	\$ 567
Atún marinado y planchado con gnoquis a la crema. 120 gr.	\$ 595

CARNES

Todas nuestras carnes tienen D.O., por eso llevan diferentes técnicas, carbón, plancha, braseado, vacío... todas para ensalzar textura, perfume y sabor.

Wellington de centro de Solomillo con salsa de pimientos. 150 gr.	\$ 577
Jarrete braseado en su jugo con patata y jamón. 400 gr.	\$ 680
Costilla de pecho de vaca, confitada durante 10 hrs. 1 kg. Para 2 personas.	\$1,035
Cazuela melosa de callos con morros y morcilla asturiana.	\$ 488
Chuleta de vaca madurada a la parrilla. 1 kg.	\$1,200

POSTRES

Brioche con fruta escarchada, sopa de chocolate y helado.	\$ 199
Láminas de hojaldre con crema y frutas de temporada.	\$ 199
Chococheese, pasión por el queso y el chocolate blanco.	\$ 180
Dados de torrija artesana con pincelada de café con leche y su crema helada.	\$ 205
Crema catalana quemadita, crujiente y cremosa.	\$ 218

Todos nuestros precios están en Moneda Nacional e incluyen 16% de IVA. El gramaje mostrado en los platillos representa el peso de la materia prima/proteína en crudo. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semicrudos se consumen bajo tu consideración y con el riesgo que esto implica.

FR

FIESTAREWARDS
INVITA

Sabores

DESDE
EL CORAZÓN

Urrechu

A SELECTION OF AWARD-WINNING SPANISH CUISINE BY CHEF
INIGO URRECHU, BROUGHT TO LIFE BY MEXICAN CHEF
GERARDO RIVERA, ENSURING A DELIGHTFUL CULINARY JOURNEY

STARTERS

Hand-sliced Ibérico acorn-fed ham. 75 gr.	\$ 617
Bonito ventresca and creamy potato salad.	\$ 454
Piquillo peppers salad stuffed with ibérico pork.	\$ 377
Cordoban Salmorejo soup with mango, hard-boiled egg and ham.	\$ 647
Cod migas with pil-pil sauce and vegetable cream.	\$ 438
Tigre prawn rolls with soy vinaigrette.	\$ 427
Assorted homemade croquettes. 6 pieces.	\$ 308
Brioche bun with guacamole and tuna tartare. 45 gr. 1 piece.	\$ 168
Brioche bun with Txangurro crab and fermented chiles with mustard. 45 gr. 1 piece.	\$ 188
Spicy mussel toast on romesco sauce.	\$ 746

FROM THE SEA

Clam rice 'a la marinera'.	\$ 567
Giant squid with sauteed peppers.	\$ 547
Monkfish stew with cockles. 300 gr.	\$ 764
Hake in green sauce with kokotxas (fish cheek). 200 gr.	\$ 567
Marinated grilled tuna with creamy gnocchi. 120 gr.	\$ 595

FROM THE LAND

All our meats have Designation of Origin (D.O.), which is why they undergo different cooking techniques such as grilling, griddling, braising, vacuum-cooking, among others, to enhance their texture, aroma and flavor.

Center-cut sirloin Wellington with pepper sauce. 150 gr.	\$ 577
Braised pork shank in its own reduction with potatoes and ham. 400 gr.	\$ 680
10-hour confit of beef rib. 1 kg. Serves 2.	\$1,035
Creamy casserole of tripe with snouts and Asturian blood sausage.	\$ 488
Grilled dry-aged ribeye steak. 1 kg.	\$1,200

DESSERTS

Brioche with candied fruit, chocolate soup and ice cream.	\$ 199
Puff pastry layers with cream and seasonal fruits.	\$ 199
ChocoChesse: white chocolate cheesecake.	\$ 180
Spanish French toast cubes with a hint of latte and ice cream.	\$ 205
Spanish burnt cream custard.	\$ 218

All our prices are in the official currency of Mexico and include 16% tax. Weight shown in the dishes represents the raw weight of the main ingredient/protein. Dishes prepared with raw or undercooked eggs, fish or meat are consumed at your own risk.