

BOWIE

COCINA DE HUMO

Inicio 2017 - CDMX

UTILIZAMOS PRODUCTOS QUE CREAN COMUNIDAD

NUESTRAS VERDURAS

Pueden ser hidropónicas, de cultivos orgánicos, de las chinampas o de mercados locales dependiendo de la temporada y disponibilidad. La tierra es sabia y nos transmite sus propiedades.

LO MARINO

Seleccionado meticulosamente, viene de Ensenada, Campeche y Yampico. Siempre de temporada para garantizar frescura por lo que algunos platillos pueden cambiar.

LA CARNE

Es de ranchos del norte de México. Buscamos el mejor origen, marmoleo y sabor derivado de la alimentación y cuidado a los animales.

Te ofrecemos una disculpa por no poder dividir los platos, con gusto te damos las herramientas para que lo hagas como en la mesa de tu casa.

Si eres alérgico a algún ingrediente, háznoslo saber por favor.

CHEF RODRIGO CARRASCO



lemon COCINA LIBRE

ENSALADAS, TARTARAS Y CEVICHES.

Ensalada mediterránea
con quinoa ahumada, queso feta.

Ensalada caprese de burrata
con tomates pasados por leña.

Carpaccio de betabel pasado por mezquite,
alioli, almendras, queso de cabra, limón eureka.

Tártara de cecina, con preparación cantinera.

Guacamole ahumado.

Ceviche de pulpo rostizado,
leche de tigre negra, cenizas de chile.

Ensalada de espinaca, coliflor y brócoli
rostizados con vinagreta de jengibre
y limón meyer.

Anguila ahumada, betabel con sésamo,
velo de piña, tzatziki.

NUESTROS QUESOS

Traídos de una comunidad cercana a San Miguel Allende, variedad de cabra, vaca y oveja, seleccionados
meticulosamente por el chef. Acompañados de computas, nueces y pan.

Selección de 3 quesos

Selección de 5 quesos

JAMON BELLOTERO (100 GRS)

ENTRADAS CALIENTES

Fish & Chips, nuestra versión.
Pesca de temporada envuelta en papa confitada en
aceite de olivo, mayonesa de habanero rostizado,
chips de papa.

Tuétano a la leña, esquites con
salsa borracha de mezcal, tortillas.

Jugo de carne, noodles, chile serrano, cilantro.

Papas Bowie Q.

Chalupitas con short rib.

Crema de camarón con tomate rostizado.

VEGETALES AL HORNO DE BRASA

Espárragos, calabazas, zanahorias baby, parmesano.

Corazón de alcachofa con dip de roquefort.

Elote tatemado, mayonesa de chile piquín,
queso añejo, limón.

Fideos de zucchini, salsa rústica de tomate,
parmesano. *(no es pasta)*

PLATOS EN COCCIONES LENTAS CON BRASAS

Pollito de leche rostizado, tomillo, limón
eureka y papas con mezcal.

Short rib en cocción lenta 24 hrs,
vegetales, purés.

Bowie BBQ Pulled pork.

Filete Wellington, nuestra versión
ahumada de este clásico.
* 15 minutos

Arrachera, con puré y vegetales.

Lechón yucateco confitado con recado
negro, escabeche de verduras.

Rib Eye Lip On
Madurado en seco por 20 días.
A las brasas, con ensalada.
(300 gr)

DEL MAR

Pulpo torero, con chorizo y chicharrón,
tortillas para taquear.

Lomo de Hiramasa zarandeado,
puré de papa.

ENTRE PANES

Pepito de arrachera.

Hamburguesa de wagyu, jamón serrano,
pan con tomate y manchego.

Sandwich BBQ Pulled pork.

