



# BOWIE

COCINA DE HUMO

SERVICIO A LA CARTA

O

MENUS DE DEGUSTACION

🌀 5 entradas seleccionadas por el chef

🌀 Gran Degustación de 7 tiempos,  
con opción de maridaje.

---

CHEF RODRIGO CARRASCO

---





## ENTRADAS

# PRUEBA LA DEGUSTACION DE 5 ENTRADAS ELEGIDAS POR EL CHEF \$550



## FRIAS

Ensalada César al grill.

Tomatitos ahumados,  
mozzarella y burrata, pesto.

Guacamole ahumado  
con chicharrón.

Carpaccio de betabel.

Aguachile de setas ahumadas,  
humo de cilantro.



## CALIENTES

Alcachofa al carbón con dip  
de roquefort. (2 pzs.)

Tacos de camarón (150 g), chistorra (90 g)  
y chipotle cremoso.

Fish & Chips con mayonesa  
de habanero tatemado. (120 g)

Tuétanos al carbón con  
esquites para taquear. (5pzs)

Papas Bowie Q, con bbq pulled  
pork (150 g) y cheddar.

Elote tatemado con mayonesa  
de chile piquín.

Coliflor rostizada, vinagreta  
de trucha ahumada y alcaparras.

Mollejas de res rostizadas  
con chimichurri, tomates,  
arúgula y limón. (200 g)

## SOPAS Y PASTAS

Sopa de cebolla ahumada,  
gratinada con gruyere. (250 g)

Sopa de tomate rostizado,  
wong tong de quesos  
ahumados. (250 g)

Pasta corta, mantequilla ahumada,  
ralladura de limón, queso parmesano.

Gnocchi con estofado coreano. (200 g)

Fettuccini carbonara  
con pork belly. (125 g)



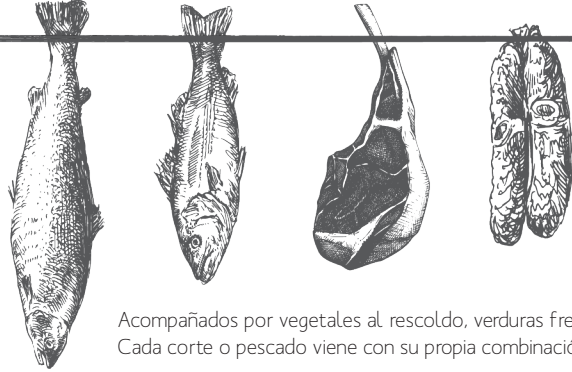
# NUESTROS QUESOS

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

Selección de 3 quesos (150 g)

Selección de 5 quesos (250 g)

## PARRILLA DE LEÑA Y HORNO DE BRASA



Acompañados por vegetales al rescoldo, verduras frescas y purés. Cada corte o pescado viene con su propia combinación de guarnición.

## CARNES

Todos nuestros cortes son calidad High Choice de carne americana.

Short rib con hueso, cocción lenta en cerveza oscura y miso. (200 g)

Rib eye con papa al carbón. (350 g)

New York High Choice con puré de papa. (350 g)

Jiba de res braseada, acompañada de bok choi asado. 350g

Pollito rosticero a las brasas, papas y poros ahumados. (1/2 pz.)

Lechón de San Miguel de Allende en recado negro yucateco, encurtido de verduras. (220 g)

Arrachera con puré de papa y vegetales. (220 g)

## DEL MAR

Lomo de atún al carbón con laca de soya, pina rostizada, guacamole. (250 g)

Mextlapique de lubina rallada de Ensenada, cocinado dentro de hoja de maíz, hierbas, elote y nopales (150 g)

Pulpo torero con chorizo y chicharrón. (220 g)

Lomo de pescado a la talla, con plátano y frijoles. (200 g)

# SANDWICHES

French Dip.  
Sándwich de filete de res añejado, con cebollas caramelizadas, queso suizo y jugo de carne para dipear.

Hamburguesa Bowie con chorizo argentino y chimichurri. (250g)