



# Starters



# Burrata

Burrata fresca rellena con pesto genovese, adornada con tomates cherry en texturas, aderezo con clorofila de tomate maduro y germinados de arugula.

*Fresh burrata filled with Genovese pesto, adorned with cherry tomatoes in different textures, dressed creole ripe tomato chlorophyll, arugula sprouts.*

\$380



Bejuco

# Flor de bresaola

Servido con láminas de grana padano añejo, acompañado de radicchio dulce y reducción de vegetales con balsámico.

*Bresaola flower served with shaved aged Grana Padano cheese, accompanied by sweet radicchio and vegetable reduction with balsamic .*

\$410



# Tartar

Filete angus marinado con aderezo de mostaza en grano, chalota encurtida, emulsión de hongo porcini y huevo de codorniz pochè.

*Angus loin tartar marinated with whole grain mustard dressing, pickled shallots, porcini mushroom emulsion, poached quail egg.*

\$430



Bejuco

# Ensalada Cesar

Con una emulsión de anchoas, parmesano y aceite de oliva, crotones de pan artesanal, manzana fresca y nueces.

*Caesar salad with anchovy emulsion, parmesan, fresh apple, walnuts and artisanal bread croutons, and olive oil.*

\$360



*Bejuco*

# *Berenjena rostizada*

Berenjena morada rostizada a la leña, acompañada con una crema romanesca de pimientos, fonduta de queso pecorino romano, albahaca morada y piñones.

*Wood-roasted purple eggplant accompanied by a romesco salsa of roasted peppers, pecorino romano fonduta, purple basil, and pine nuts.*

\$390





# Pastas

TODAS NUESTRAS PASTAS FRESCAS

*OUR PASTAS ARE STAMPED WITH FLOWERS AND ITALIAN BASIL*



Bejuco

PLATO INSIGNIA

# Tagliolini con trufa

Tagliolini de pasta fresca hecha a mano,  
fonduta de parmesano añejo 24 meses,  
sensaciones de Trufa fresca de  
temporada.

*Handmade tagliolini pasta, aged Parmesan  
fonduta, fresh seasonal truffle sensations.*

\$690





Bejuco

# Ravioli napolitano

Con costilla de cerdo, mantequilla de  
tartufo negro y hongo trompeta.

*Ravioli filled with ragù Napolitano, black truffle  
butter, and trumpet mushroom.*

\$520



# Raviolone de salmón

Relleno de salmón fresco ahumado,  
servido con crema de azafrán, clorofila  
de perejil y caviar de vinagre balsámico.

*Raviolone filled with Salmon served with saffron  
and shallots sauce, parsley chlorophyll, and  
balsamic vinegar caviar.*

\$480



Bejuco

# Fettuccine

Fettuccini con cremoso de hongo porcini,  
puré de ajo deshidratado, crocante de  
parmesano joven.

*Fettuccine with creamy porcini mushroom sauce,  
dehydrated garlic puree, parmesan crisps.*

\$590



Bejuco

# Risotto Frutti di Mare

Risotto acquerello ai frutti di mare, con pulpo fresco, camarón, almejas blancas y mejillones, reducción de los carapachos.

*Acquerello seafood risotto with fresh octopus, shrimp, white clams, and mussels, reduction of their shells.*

\$600



# Tortelloni de Pato

Tortelloni rellenos con ragù de pato  
confitado con aromas de campo,  
fonduta de parmesano añejo y juice  
de pato.

*Tortelloni filled with confit duck ragù with local  
species, aged parmesan fonduta, and duck jus  
reduction.*

\$520





*Platos fuertes*



Bejuco

# Rib Eye

350gr de rib eye angus, acompañado con pimiento baby al grill y ensalada del campo.

*350g Angus Rib Eye accompanied by grilled baby bell peppers and organic salad.*

\$700



## Flat iron

350 gr de flat iron angus ligeramente marinado con especias y vino tinto, servido con milhojas de papa y betabel, terminado con una reducción de tuétano y balsámico.

*350g Flat Iron Angus lightly marinated with spices and red wine, served with potato and beetroot mille-feuille, finished with bone marrow and balsamic reduction.*

\$650





*Bejuco*

# *Camarones al grill*

250 gr de camarones azules de campeche al grill servido con salmorillo de limón amarillo, mejorana vegetales, acompañado de puré de papa morada.

*250g Blue shrimp from Campeche grilled, served with eureka lemon salmoriglio, vegetable, purple potato puree and fresh marjoram.*

\$580



Bejuco

# Filete a la Rossini

200 gr de filete angus a la Rossini servido con terrina de foie gras y caviar de trufa acompañado con un disco de papas crujientes aderezado con reducción de res.

*200g Rossini-style Angus loin served with foie gras terrine and truffle caviar, accompanied by a disk of crispy potatoes dressed with beef jus reduction.*

\$780



Bejuco

# Pesca del día

Preparada a baja temperatura, acompañada con ejote francés fresco, calabaza mantequilla horneada, con limón fermentado.

*Catch of the day prepared low-temperature, accompanied by fresh french green beans, baked butternut squash, fermented lemon.*

\$560



Bejuco

# Magret de Pato

Magret de pato preparado a baja temperatura, servido con risotto a los tres chiles, chalotas caramelizadas, demiglase de frambuesa.

*Duck magret confit, served with risotto milanese with saffron, caramelized shallots, duck jus and raspberry demi-glace.*

\$600





# *Specials*



Bejuco

# Ostiones

Ostiones de Ensenada Baja California, acompañados de nuestras salsas hechas en casa: ponzu, tomatillo, mignonette y leche de tigre.

*Raw oysters from Ensenada Baja California accompanied by homemade sauces: Ponzu tomatillo, Mignonette and tigrillo milk.*

\$1,000 por docena



Bejuco

# Ostiones trufa

Ostiones horneados cubiertos por una salsa de huitlacoche, hongo porcini y trufa fresca de temporada, gratinados con granna padano.

*Baked oysters covered in a huitlacoche sauce, porcini mushrooms, fresh seasonal truffle, gratin with granna padano cheese.*

\$1,400 por docena



# Tomahawk

Tomahawk angus de libre pastoreo preparado en horno de leña, servido con verduras a la parrilla, puré de papa a la mantequilla, vegetales de temporada y ensalada mixta.

*Free grazing tomahawk angus prepared in a wood fire oven, served with grilled vegetables, mashed potatoes and mix letucce salad.*

\$2,000





Bejuco

# Langosta caribeña

Langosta caribeña parrillada en leña,  
acompañada de coles de brusela  
salteadas y mantequilla de perejil,  
romero y ajo.

*Wood grilled Caribbean Lobster accompanied with  
sautee brussels sprouts and parsley, rosemary and  
garlic butter.*

\$2.50 por gramo



The image features a solid olive-green background. At the top and bottom, there are decorative horizontal bands of stylized, light-colored branches with small, pointed leaves. The word "Vegan" is centered in the middle of the page in a white, elegant cursive font.

*Vegan*



Bejuco

# Alcachofa

Alcachofa a la romana en texturas, con crema de queso de almendra blanca, infusión de menta.

*Roman-style artichoke in textures, with white almond cheese cream, mint infusion.*

\$440





# Ensalada del huerto

Preparada con mix de lechugas orgánicas, vegetales, rábanos, hierbas frescas y flores.

*Garden salad, prepared with a mix of organic lettuces, vegetables, radishes, fresh herbs, and flowers.*

\$370



Bejuco





Bejuco

# Aguacate relleno

Con chícharos frescos con albahaca y chalota, pistaches, berros con aderezo de lima.

*Avocado stuffed with fresh peas with basil and shallot, pistachios, watercress with lime dressing.*

\$380





Bejuco

# Sandía a la leña

Sandía rostizada a la leña con demi  
glace de vegetales, zanahoria baby  
glaseadas, kale crujiente.

*Wood-roasted watermelon with vegetable  
demi-glace, glazed baby carrots, crispy kale.*

\$350





Bejuco

# Risotto de calabaza

Risotto con calabaza mantequilla al carbón, batidos de hongos, trufa negra de temporada.

*Charcoal-roasted butternut squash risotto, mushroom blends, seasonal black truffle.*

\$430





Bejuco

# Gnocchi

Gnocchi di patata, crema de espinaca salteada con fonduta de queso cabra orgánico.

*Potato gnocchi, sautéed spinach cream with organic goat cheese fonduta.*

\$390







*Bejuco*

# *Berenjena rostizada*

Berenjena morada rostizada a la leña, acompañada con una crema romanesca de pimientos, fonduta de queso de almendra, albahaca morada y piñones.

*Wood-roasted purple eggplant accompanied by a romesco salsa of peppers, almond cheese fonduta, purple basil, and pine nuts.*

\$390





*Pastres*



# Trufa

Con mousse de chocolates rellena de cerezas en confitura, crema de chocolate blanco.

*Truffle with chocolate mousse filled with cherry confiture, white chocolate cream.*

\$250



# Tiramisú

Tradicional, con crema mascarpone,  
crumble de cacao amargo, reducción  
de café.

*Traditional Tiramisu, mascarpone cream, bitter  
cocoa crumble, coffee reduction.*

\$300



# Tarta Paraíso

Con esencia de naranja y vainilla,  
ganache de chocolate blanco, helado  
de vainilla.

*Paradise tart with orange and vanilla essence,  
white chocolate ganache, vanilla ice cream.*

\$290



Bejuco

# Crème Brûlée

Con frambuesa, crumble de galleta con canela, helado flor de crema.

*Crème Brûlée with raspberry, cinnamon cookie crumble, cream flower ice cream.*

\$300





Bejuco

# Tartaleta de calabaza

Con crema repostera de calabaza dulce, espuma de dulce de calabaza, calabaza mantequilla en confitura.

*Sweet pumpkin pastry cream tartlet, sweet pumpkin foam, butternut squash confiture.*

\$300



# Sides

## ENSALADA MEDITERRANEA \$300

De tomates criollo sazonada con aceite de oliva biologico servida, orégano fresco.

*Mediterranean salad with seasoned heirloom tomatoes, served with organic olive oil, fresh oregano.*

## PAPAS FRITAS \$340

Trufadas, con parmesano reggiano y esencia de trufa negra.

*Truffle French fries with Parmesan Reggiano cheese and black truffle essence.*



# Kids

## MINI PIZZA \$300

Hecha en casa con queso mozzarella.

*Homemade mini pizza with mozzarella cheese.*

## MINI PIZZA PEPPERONI \$340

Hecha en casa con queso mozzarella y pepperoni.

*Homemade mini pizza with mozzarella cheese and pepperoni.*

## PASTA POMODORO \$340

Hecha en casa con salsa pomodoro.

*Homemade pasta with pomodoro sauce.*

## PASTA MANTEQUILLA \$300

Hecha en casa con mantequilla y queso parmesano al lado.

*Homemade pasta with butter and Parmesan cheese on the side.*

## PASTA GRANNA PADANO \$420

Hecha en casa con fondue de granna padano.

*Homemade pasta with grana padano fondue.*

