

BRUTTO



MENÚ PM



NUESTRA COCINA NO COMPITE, ACOMPAÑA.

NO BUSCA PROTAGONISMO, LO ENTIENDE.
AQUÍ LA IDEA ES SIMPLE: PLATOS AL CENTRO, MANOS QUE VAN Y VIENEN, UNA MESA QUE SE DESORDENA... Y SE DISFRUTA.

SABORES DIRECTOS, BIEN EJECUTADOS, PENSADOS PARA ACOMPAÑAR CADA TRAGO Y DEJAR QUE LA NOCHE HAGA LO SUYO.



ENTRADAS

PAPAS TRUFADAS - \$110

PAPAS A LA FRANCESA CON ACEITE DE TRUFA Y PARMESANO RALLADO.

COLES DE BRUSELAS - \$150

COLES DE BRUSELAS FRITAS ACOMPAÑADAS DE ALIOLI DE YOGURT Y SAL DE CHAPULÍN.

ACEITUNAS CHILTEPÍN - \$120

MIX DE ACEITUNAS Y CACAHUATES BAÑADOS EN NUESTRA SALSA DE CHILTEPÍN.

SERRANO CHIPS - \$110

CRUJIENTES CHIPS DE PAPA CON LÁMINAS DE JAMÓN SERRANO Y CHILE GUINDILLA.

ESPECIALES

PATATAS BRAVAS - \$130

PAPAS ASADAS CON BUTTER, SALSA ROJA, ALIOLI DE SALSAS MACHA Y 2 HUEVOS DE CODORNIZ.

STEAK FRITE - \$280

FILETE BAÑADO EN UNA MANTEQUILLA INFUSIONADA CON MISO, GOCHUJANG Y ROMERO. SERVIDO CON PAPAS FRITAS ESTILO PARI-SINO.

FRANSUA MEME - \$280

BAGUETTE CRUJIENTE RELLENA CON LÁMINAS DE FILETE, PAPAS A LA FRANCESA, MANTEQUILLA BRUTAL Y CHORLETTE SALTEADO.

RISOTTINES - \$130

TRÍO DE CROQUETAS DE RISOTTO TRUFADO Y PARMESANO.

ENSALADA BRUTAL - \$180

LECHUGA BABY FLAMEADA CON ADEREZO CESAR, ANCHOAS CON CHIPS DE TOCINO.

LATAS

POOR MAN'S ROCKEFELLER - \$180

OSTIONES AHUMADOS EN LATA, GRATINADOS CON PARMESANO Y PANKO. ACOMPAÑADOS CON GALLETA BRETON Y LIMÓN EUREKA.

TACO SARDINA - \$180

TACO DE SARDINA FRITA.

BRUTTO SAMPLER - \$330

SARDINA, PAPAS, OLIVAS, ALCAPARRAS, ACEITUNAS Y CHIPS.

CROQUETAS DE ALMEJA - \$160

ALMEJAS FRITAS CON ALIOLI DE CASA.

BURRATA DI MARE - \$260

BURRATA CON ANCHOAS, PISTACHE, ACEITE DE OLIVA Y RALLADURA DE LIMÓN EUREKA.

BURGERS

SMASH BURGER - \$130

CARNE SMASH EN PAN BRIOCHE, CON QUESO CHEDDAR GRATINADO, PEPINILLOS Y ADEREZO DE LA CASA.

JAIPOSAI - \$180

CARNE SERVIDA EN PAN BRIOCHE, PORTOBELLO MARINADO, QUESO SUIZO GRATINADO, MAYONESA JAPONESA Y UN GLASEADO DE TERIYAKI.

POLLO FRITO - \$180

POLLO FRITO EN PAN BRIOCHE, PEPINO ENCURTIDO, ALIOLI DE YOGURT Y MIEL CON UN TOQUE DE TOGARASHI.

POSTRES

MODERN CHEESECAKE - \$180

PASTEL CON BASE DE GALLETA OREO Y RELLENO CREMOSO DE QUESO Y CREMA.

PASTEL DE CHOCOLATE - \$180

PASTEL DE CHOCOLATE CON CERVEZA OSCURA Y BASE TIPO BROWNIE, MOUSSE DE CHOCOLATE Y CREMA LIGERA.



HAMBRE BRUTAL

SPECIALTY COFFEE AT DAY.
DRAFT BEER AND WINE AT NIGHT
AV. SAN DIEGO 657, VISTA HERMOSA, 66260
CUERNAVACA, MORELOS.



CADA PLATILLO ESTÁ DISEÑADO PARA SERVIRSE COMO FUE CREADO.
POR ESTA RAZÓN, NO REALIZAMOS CAMBIOS EN LAS RECETAS.

