



CACHAVA

BARRA FRÍA

Abulón de ensenada rasurado al chipotle (120 g)	\$385
Tiradito de atún kampachi de ensenada, aguachile verde de cilantro criollo y jalapeño (120 g)	\$280
Tostadas de atún, callo hacha, ceviche de huachinango o camarón	\$140
King crab, mantequilla clarificada (450g)	\$1,450
Stone crab, mayonesa con chipotle (450g)	\$1,150
Ostion kumamoto (pz)	\$65
/ Rockefeller (pz)	\$75

AL CENTRO

Queso asadero fundido con chimichurri de chile morita (200 g)	\$190
/ con chicharron de rib eye (350 g)	\$275
Alcachofas a la leña, parmesano, salsa carbonara y tocino	\$145
Coliflor tatemada a la leña, con pure de berenjena, queso feta y cebolla crujiente	\$190
Mac and cheese, langosta, mantequilla y parmesano	\$410
Tacos de pork belly con salsa verde tatemada (2pz) (Reserva de la familia reposado)	\$180
Panucho de cochinita pibil (1 pza)	\$80
Huarache de maíz azul, rib eye y queso fresco (100 g)	\$195

PRIMEROS

Ensalada Cachava, mezcla de lechugas orgánicas, aguacate, zucchini, pepitas de calabaza y ejote francés con vinagreta de la casa	\$165
Kale al carbón, vinagreta de limón eureka (Reserva de la familia Platino)	\$165
Ensalada César, parmesano y crutones / con langosta	\$185 \$410
Jugo de carne, serrano, cilantro, limón, cebolla	\$140
Tagliatelle, hongos de temporada, parmigiano reggiano y trufa	\$380
Arroz meloso de jabalí a la leña con morillas e Ibérico (500 g)	\$820

MAR

Salmón noruego a la leña de maple (200 g)	\$390
Pesca del día al carbón, mantequilla negra y alcaparras (200 g)	\$395
Robalo leña al chimichurri de morita (200 g)	\$385
Camarones, callo y mojo de ajo (220 g)	\$560
Huachinango al horno, salsa de aceite de oliva y limón (1.2 kg)	\$895

IG. @cachava_mx | FB. @cachava.mx

TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN MONEDA NACIONAL (MXN) E INCLUYEN EL 16% DE IVA



CACHAVA

USDA PRIME BLACK ANGUS

•Chateaubriand (centro de filete 250 g) **\$550**

•Picaña steak (650 g) **\$850**

•Porterhouse (1 kg) **\$1,580**

•New york (600 g) **\$785**

•Rib eye (400 g) **\$695**
/ (800 g) **\$1,375**

•Baby back ribs ahumadas, bbq de habanero (500 g) **\$450**

•Hamburguesa rib eye prime tocino, queso cheddar y pan brioche (220 g) **\$360**
/Slider (120 g) **\$180**

•Cowboy prime rib (1 kg) **\$1,650**

•Costilla al horno de mezquite con salsa chemita y crujientes de cebolla (1.2 kg) **\$1,350**

•Surf & turf (centro de filete 180g y langosta 100g con mantequilla de limón.) **\$785**

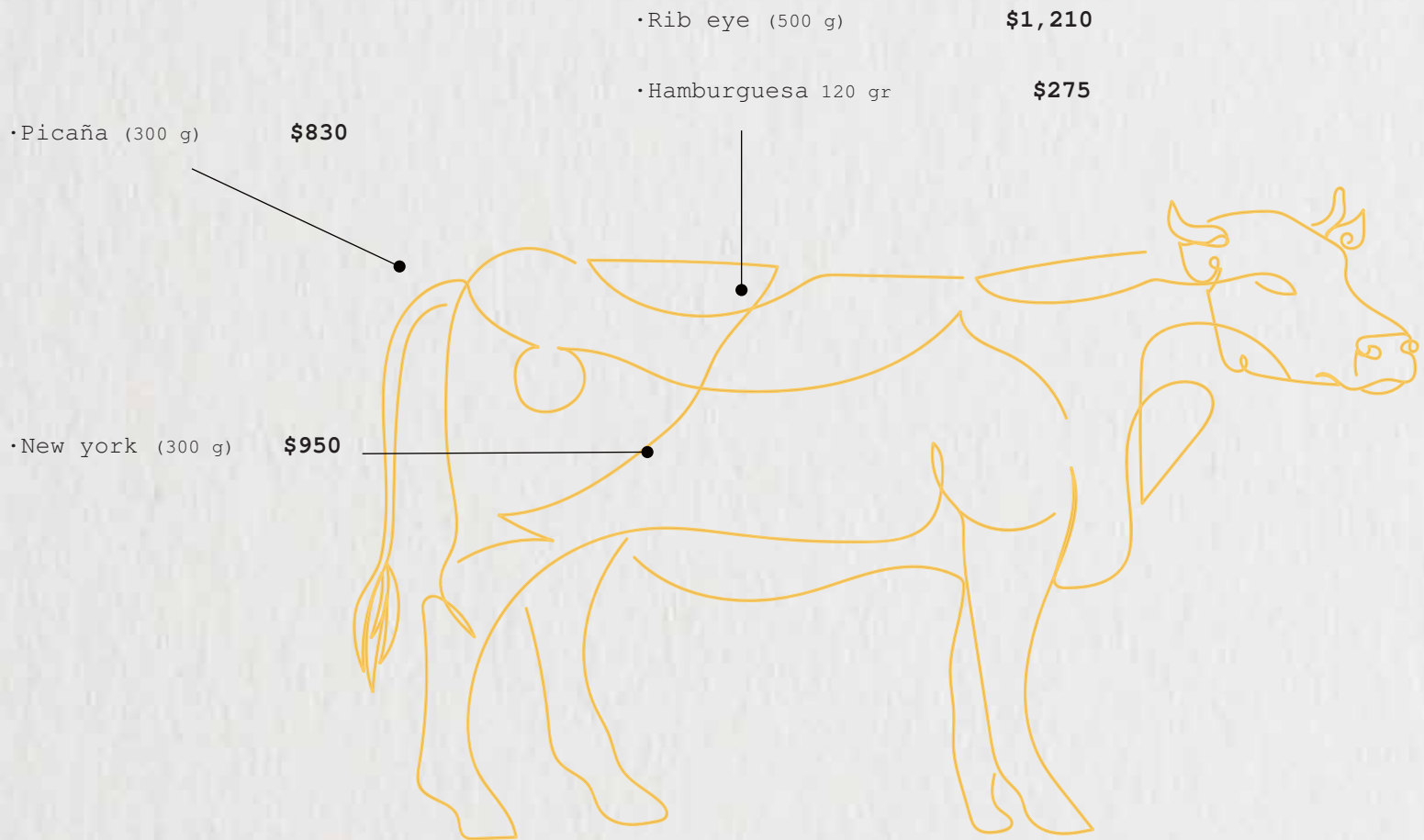
IG. @cachava_mx | FB. @cachava.mx

TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN MONEDA NACIONAL (MXN) E INCLUYEN EL 16% DE IVA



CACHAVA

WAGYU AUSTRALIANO



GUARNICIONES

\$120

Jitomates Heirloom

Papas a la francesa

Elotes al carbón

Espinacas a la crema

Risotto de queso

Puré de papa

Espárragos al grill

IG. @cachava_mx | FB. @cachava.mx

TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN MONEDA NACIONAL (MXN) E INCLUYEN EL 16% DE IVA



CACHAVA

RAW BAR

Chipotle shaved cove abalone (120 g)	\$385
Ensenada kampachi tuna tiradito, creole cilantro and green jalapeño aguachile (120 g)	\$280
Tuna tostadas, scallops, red snapper or shrimp ceviche	\$140
King crab, clarified butter (450g)	\$1,450
Stone crab, chipotle mayonnaise (450g)	\$1,150
Kumamoto oysters (pc)	\$65
/ Rockefeller (pc)	\$75

TO SHARE

Melted asadero cheese with morita chimichurri (200 g)	\$190
/ with rib eye chicharron (350 g)	\$275
Wood-fired artichokes, parmesan, carbonara sauce and bacon	\$145
Wood-fired tatemada cauliflower, with aubergine puree, feta cheese and crunchy onion	\$190
Mac and cheese, lobster, butter and parmesan	\$410
Pork belly tacos with tatemada green sauce (2pcs) (Reserve of the reposado family)	\$180
Cochinita pibil panucho (1 pc)	\$80
Blue corn huarache, rib eye and fresh cheese (100 g)	\$195

FIRST

Cachava salad, mix of organic lettuces, avocado, zucchini, pumpkin seeds and French green beans with house vinaigrette	\$165
Charcoal grilled kale, yellow lemon vinaigrette (Platinum Family Reserve)	\$165
Caesar salad, parmesan and croutons / with lobster	\$185 \$410
Meat broth, serrano, coriander, lemon, onion	\$140
Tagliatelle, seasonal mushrooms, parmigiano reggiano and truffle	\$380
Wild boar rice with morels and Iberian pork (500 g)	\$820

SEA

Maple wood fired Norwegian salmon (200 g)	\$390
Catch of the day, charcoal grilled, black butter and capers (200 g)	\$395
Sea bass, wood-fired with morita chimichurri (200 g)	\$385
Shrimp, atrina and garlic sauce (220 g)	\$560
Baked red snapper, olive oil and lemon sauce (1.2 kg)	\$895

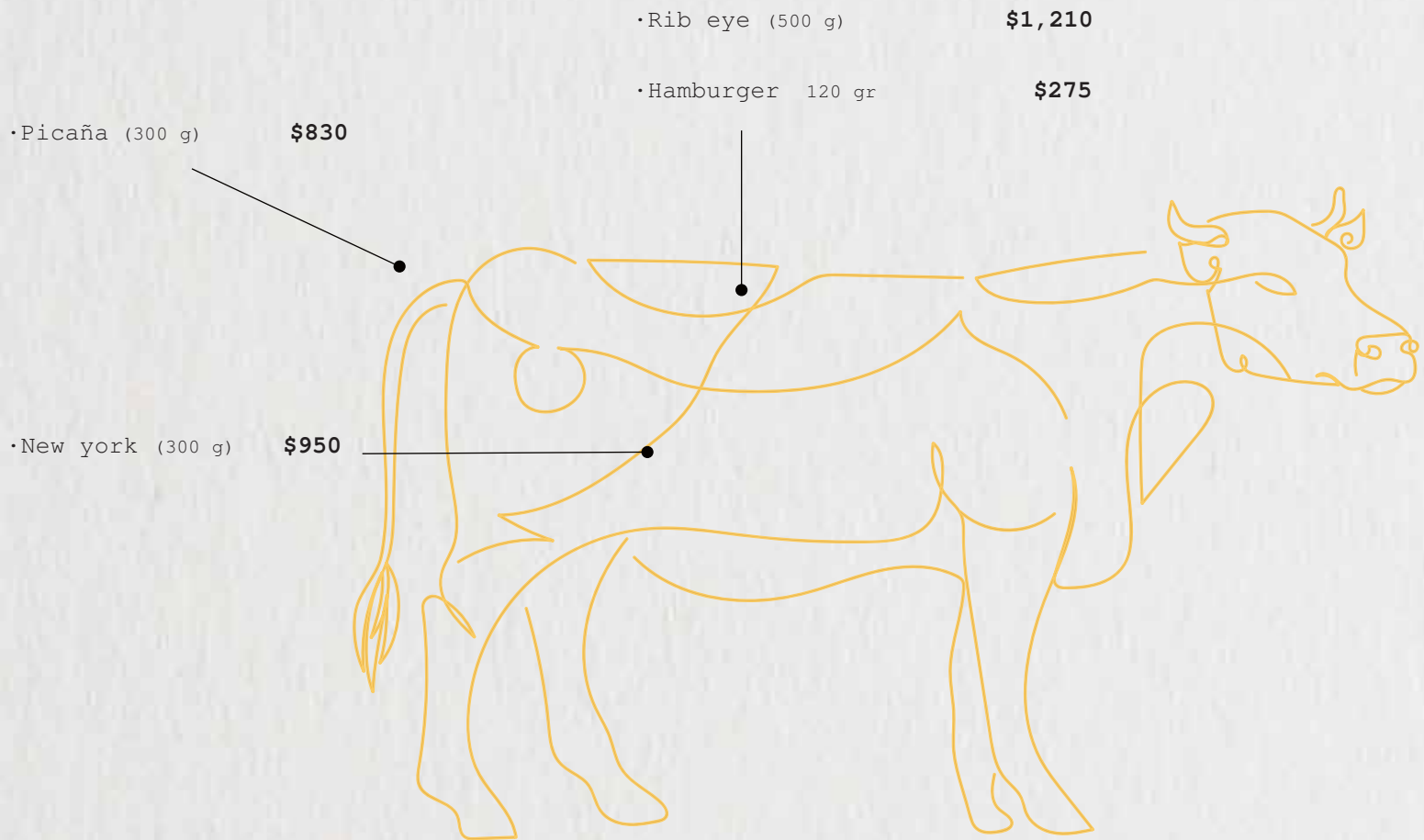
IG. @cachava_mx | FB. @cachava.mx

ALL OUR PRICES ARE IN NATIONAL CURRENCY AND INCLUDE 16% VAT



CACHAVA

AUSTRALIAN WAGYU



SIDES

\$120

Heirloom tomatoes

French fries

Grilled corn

Creamed spinach

Cheese risotto

Mashed potatoes

Grilled asparagus

IG. @cachava_mx | FB. @cachava.mx

ALL OUR PRICES ARE IN NATIONAL CURRENCY AND INCLUDE 16% VAT