

ENTRADAS

Guacamole \$85

Servido con puré de jitomate fermentado, chapulines y tostadas doradas

Brochetas a la plancha \$*PM

Servidas con ensalada y vinagreta (Pregunte por nuestra brocheta del día)

Boneless de calamar o coliflor \$120

Servidas con salsa buffalo casera y aderezo blanco

Tiradito Savanna \$130

De pesca del día, servido con vinagreta de mantequilla y soya, puré de aguacate y ejote, rodajas de chile y consomé frío de jitomate

Burrito vegano de seitán \$95

Servido con verduras encurtidas y aderezo de Tahini

Burrito de barbacoa de Wagyu nacional \$130

Servido con verduras encurtidas y guacamole

Tostadas de bonito ahumado \$110

Con manzana verde, hoja de capuchina y ralladura de limón

SIDES

Papas cambray \$65

Arroz pilaf \$65

Puré de papa \$75

Ensalada de mango, jicama, lechuga \$75/\$150

Con cacahuate, aderezo de albahaca y oregano

Ensalada de pollo confitado \$85/ \$170

Tomates y vinagreta con reducción de jamaica y brasa

Cheddar mac & cheese vegano \$70

PLATOS FUERTES

Pollo estofado \$190

En salsa de tomate con gremolata de cítricos y arroz salteado con setas

Calabacín asado \$170

Con mole verde de Lalo y verdolagas glaseadas

Col asada \$170

Con salsa blanca de ajo y quinoa crujiente (Versión vegana con salsa a base de tofu)

Pesca del día a la plancha \$180

Servida con verduras de temporada y salsa pil pil de limón

Camarones a la plancha \$210

Con salsa de cacahuate servidos sobre puré de coliflor asada

Dorado a la mantequilla \$190

con mojo de hierbas y arroz salteado con mezcla de chiles

NY corte grueso nacional a la plancha \$230

con crema de chipotle y acompañado de ensalada verde (Tiempo de preparación 30-40 min dependiendo del termino)

Hamburguesa de wagyu nacional \$220

con queso gouda y papas cambray

 opciones vegetarianas

 opciones veganas

*PM: Precio de mercado

Todas las salsas extras tienen un costo de \$35



SAVANNA

Debido a la frescura de nuestros productos, agradecemos su comprensión en caso de no contar con alguno de ellos. El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del cliente. Nuestros precios NO incluyen servicio. Nuestros precios incluyen IVA.

POSTRES

Granizado de maracuyá y lemongrass \$90

con crujiente de coco

Malvavisco asado \$120

Plátano flambé y helado de ron Zacapa 23

GELATO

SABORES DE LECHE:

Ay papi que rico

Leche de coco y canela

La Vaca Victoria

Flor de leche y chocolate en trozos

Michael Jackson

Chocolate y crema

Divina Comedia

Almendra tostada

Diablo Santo

Caramelo salado

Hoy me enamoro

Cacahuete y chocolate

Ahorita vengo

*Café, avellana
y chocolate*

La sonrisa de Oscarín

Tiramisú

SABORES DE AGUA:

Mamá África

Chocolate Dark

Mont Blanc

Limón y jengibre

Pura Vida

Mango y chía

Purple Rain

Jamaica y cardamomo

Cono / vaso \$50

2 sabores

Vaso \$75

3 sabores

Vaso 16 oz \$150

3 sabores

Bizcocho \$40

Brownie \$70



SAVANNA

Debido a la frescura de nuestros productos, agradecemos su comprensión en caso de no contar con alguno de ellos. El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del cliente. Nuestros precios NO incluyen servicio. Nuestros precios incluyen IVA.