

'emat

Restaurante
en Hilo Negro

ENTRADAS FRÍAS | COLD STARTERS

- Curricanes de pesca local, ponzu de salsa macha, cebolla frita y aguacatada. | Local catch sashimi , fried onion strings , soy sauce and dried chiles , avocado puree. \$290
- Betabeles ahumados, textures de pistache, arroz inflado, yogurt griego y emulsión de arúgula. | Local smoked beets , pistacho , yogurt , puffed rice and arugula emulsion \$260
- Ensalada con burrata , mezcla de hojas verdes , reducción de balsamico , arandano y cacahuete garapiñado | Burrata salad , green mix , balsamic reduction ,cranberries and candied peanuts. \$320
- Plato de Quesos y Charcuteria , pan , compota y fruta de temporada| Cheese and charcuterie plate , bread , compote and seasonal fruit. \$500

ENTRADAS CALIENTES | HOT STARTERS

- Sopes de maíz (3) de chorizo verde de mejillon local, crema , queso fresco , pepian verde con semillas de calabaza | Corn sopes (3) of mussel green chorizo ,cream , fresh cheese and green mole made of pumpkin seeds. \$260
- Croquetas (4) de pescado ó de jamon iberico ó arancinni | Croquette (4) , fish or iberico ham or arancini. \$240
- Pantomate , con jamon de pato , queso parmesano y aceite de oliva| Bread and tomato , duck cured ham , parmesan cheese and olive oil. \$240

F U E R T E S | M A I N C O U R S E

Risotto de pato , terrina de pato confitado, salsa de ciruela , jus de pato y cacahuete garapiñado <i>Risotto , duck terrine , plum sauce , duck jus and candied peanuts.</i>	\$580
Chuletón de res con puré de papa trufado , salsa bordalesa y vegetales salteados <i>Ribeye with truffled potato puree , bordalese sauce and vegetables.</i>	\$1500
Borrego tatemado , pure de camote avellanado , bordalesa de borrego y hojas verdes <i>Charred lamb , sweet potato puree , lamb bordalese sauce , and greens.</i>	\$660
Risotto vegetariano , verduras de temporada y jus de verdura tatemada <i>vegetable risotto , seasonal vegetables and charred vegetable jus.</i>	\$400
Pesca del dia al sartén, beurre blanc de mandarina , parmentier, kale frita <i>Pan seared Catch of the day,tangerine beurre blanc , parmentier , deep fried kale .</i>	\$490

P O S T R E | D E S S E R T

Mousse de chocolate , texturas de frutos secos , helado de nuez y teja de chocolate . <i>Chocolate mousse , hazelnut textures , walnut ice cream and hazelnut cracker.</i>	\$240
Helado de temporada <i>Seasonal ice cream</i>	\$210
Pan de platano , toffee, helado de temporada <i>Banana bread , toffee , seasonal ice cream</i>	\$240

hilo negro

TINTO | RED



750 ml



150 ml

Alta costura | 96 % Cabernet Sauvignon
4 % Nebbiolo con
29 meses en barricas de roble francés.

\$4000

Ribeteado | 100 % Cabernet Sauvignon
con 24 meses en barrica francesa

\$1100

Tiara | 100 % Petit Verdot con
12 meses en barrica francesa

\$1100

Escala | 100 % Syrah con 24 meses
en barrica francesa

\$1100 - \$360

Zigzag | 70 % Nebbiolo y 30 % Syrah
con 12 meses en barrica.

\$950 - \$315

Nido de abeja | 100 % Primitivo
12 m barrica.

\$700 - \$235

Ricrac | 35 % Cabernet sauvignon, 35 %
Nebbiolo & 30 % Syrah
con 12 meses en barrica.

\$700

Hilván | Cabernet Sauvignon , Nebbiolo
y Primitivo

\$590

FRIZZANTE BLANCO, ROSADO | FRIZZANTE , WHITE, ROSÉ.

Nebbiolo Rosé Frizzante |
Chef Salgado & Vinos JS

\$200

Invisible | 100 % Sauvignon Blanc

\$560

Invisible Reforzado |
Sauvignon Blanc con 2 m Barrica

\$720 - \$240

Tricot | 100 % Primitivo (Rosado)

\$560 - \$180

BEBIDAS SIN ALCOHOL |
NON ALCOHOLIC DRINKS.

Agua natural , Still water 750 ml \$160

Agua Gasificada , Sparkling water 750 ml \$160

Café Espresso / Americano \$80

CERVEZA | BEER

IPA Cardera \$180

MIXOLOGÍA | MIXOLOGY

Espresso Martini \$290

Gin 'emat \$290

Mezcalgroni \$290

'emat

'emat significa "tierra" en lengua kumiai , endémica al Valle de Guadalupe.

Nuestro menú está inspirado en la cocina internacional con producto de las tierras de Baja California, a cargo de nuestro chef Eduardo Salgado.



@emat.mx
@eduardosalgue



Emat Restaurante
Eduardo Salgado Guevara