

# SESSIONS

N° A. 2019



GUADALAJARA





**MULTISENSORY MEXICAN  
FINE-DINING**

ALTA COCINA MEXICANA  
DE CASA MULTISENSORIAL



## STARTERS

### ENTRADAS

#### GRILLED CORN SALAD †

FRESH CORN | BEEF BONE MARROW | EPAZOTE COMPLEMENTS | 180 GRS

**ESQUITES ASADOS**  
GRANO DE ELOTE | TUÉTANO | AIRE DE EPAZOTE | COMPLEMENTOS | 180 GRS

*\$120 m.n.*

#### JALISCIAN CHEESE † V

BREADED ADOBERA CHEESE  
TOMATO PESTO | 140 GRS

**QUESO JALISCIENSE**  
QUESO ADOBERA EMPANIZADO | PESTO DE TOMATES | CREMOSO DE MEJORANA  
140 GRS

*\$140 m.n.*

#### TUNA TOSTADA

TUNA | CHIPOTLE MAYO  
CITRUS FRUITS | 180 GRS

**TOSTONES**  
ATÚN | MAYONESA DE CHIPOTLE  
FRUTOS CÍTRICOS | 180 GRS

*\$160 m.n.*

#### TOMAHAWK CARPACCIO †

TOMAHAWK SLICES | HOMEMADE VINAIGRETTE | ROSEMARY MAYO  
ASIAGO CHEESE | 150 GRS

**CARPACCIO DE TOMAHAWK**  
LÁMINAS DE TOMAHAWK | VINAGRETA DE LA CASA | MAYONESA DE ROMERO  
QUESO ASIAGO | 150 GRS

*\$220 m.n.*



#### STUFFED POBLANO PEPPERS † †

POBLANO PEPPERS | SWEET GROUND BEEF | MEXICAN CREAMY SAUCE | 180 GRS

**CHILE EN NOGADA**  
CHILE POBLANO | PICADILLO DULCE  
ESPUMA DE NOGADA  
SALSA CREMOSA | 180 GRS

*\$180 m.n.*

*delicious! - delizioso*

#### SUADERO TACOS

BLUE CORN TORTILLA | BEEF BRISKET | ONION | JALAPENO PEPPER

**TACOS DE SUADERO**  
TORTILLA AZUL | SUADERO FRITO  
RODAJA DE CEBOLLA | RODAJA DE CHILE

*\$70 m.n.*

#### TAMAL

CORN DOUGH | BEANS | CHEESE  
SOUR CREAM | HOMEMADE SAUCE

**TAMAL EN HOJA SANTA**  
MASA CON MANTECA | FRIJOLES  
QUESO | CREMA | SALSA MARTAJADA

*\$70 m.n.*



## SOUPS

### SEMBLANZAS

#### CREAMY CORN TRUFFLE SOUP

SEASONED CORN TRUFFLE  
BECHAMEL SAUCE | 220 ML

**CREMA DE CUITLACOCH**  
CUITLACOCH SAZONADO  
BECHAMEL | 220 ML

*\$110 m.n.*

#### RANCHERO STYLE SOUP

TOMATO SOUP | MEXICAN SAUCE  
PORK RIND | 220 ML

**CALDO RANCHERO**  
CALDILLO DE JITOMATE | SALSA MEXICANA | CHICHARRÓN DE CERDO  
220 ML

*\$90 m.n.*

#### VEGETABLE GARDEN SOUP † V

ZUCCHINI FLOWER | FRESH CORN  
SPINACH | 220 ML

**SOPA DE LA MILPA**  
FLOR DE CALABAZA | ELOTE  
ESPINACA | 220 ML

*\$90 m.n.*



*food that warms the soul*

*comida que enciende el alma*



#### FUNGUS SOUP † V

MUSHROOM | CORN TRUFFLE  
220 ML

**SOPA DE HONGOS**  
HONGOS | EPAZOTE NEGRO | 220 ML

*\$90 m.n.*

#### CREAMY PRAWN SOUP

PRAWN | BUTTER  
PINK PEPPER | 220 ML

**CREMA DE LANGOSTINO**  
LANGOSTINOS | MANTEQUILLA DE LAUREL | PIMIENTA ROSA | 220 ML

*\$130 m.n.*

#### STONE SOUP

FISH SOUP | TOMATO | CORIANDER  
CELERY | 220 ML

**CALDO DE PIEDRA**  
CALDO DE PESCADO | TOMATE  
CILANTRO | APIO | 220 ML

*\$110 m.n.*

GLUTEN FREE | LIBRE DE GLUTEN † V VEGETARIAN | VEGETARIANO † SPICY | PICANTE

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING. SI CUENTA CON ALGUNA ALERGIJA ALIMENTARIA, AVISE A SU MESERO DURANTE LA TOMA DEL PEDIDO. TAXES INCLUDED IN ALL PRICES. TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.

GLUTEN FREE | LIBRE DE GLUTEN † V VEGETARIAN | VEGETARIANO † SPICY | PICANTE

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING. SI CUENTA CON ALGUNA ALERGIJA ALIMENTARIA, AVISE A SU MESERO DURANTE LA TOMA DEL PEDIDO. TAXES INCLUDED IN ALL PRICES. TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.

**FROM THE GARDEN**  
DE LA HUERTA

**ROMANCE SALAD V**

LETTUCE | GREEN APPLE | GOAT CHEESE TRUFFLE | VINAIGRETTE CAMEL NUT | 160 GRS

**ENSALADA ROMANCE**

LECHUGA | MANZANA VERDE | TRUFAS DE QUESO DE CABRA | VINAGRETAS DE FRUTOS ROJOS | PALANQUETA DE NUEZ | 160 GRS

*\$140 m.n.*

**GOAT CHEESE TOWER V**

TOMATO | GOAT CHEESE | CREAMY AVOCADO SAUCE | BALSAMIC VINEGAR VEIL | CUCUMBER | 130 GRS

**TORRE DE QUESO CABRA**

JITOMATE | QUESO DE CABRA CREMOSO DE AGUACATE | VELO DE VINAGRE BALSÁMICO | PEPINO | 130 GRS

*\$140 m.n.*

*delicious! - delizioso*



**FIELD FRESH V**

ARUGULA | GOAT CHEESE VINAIGRETTE | 150 GRS

**FRESCURA DEL CAMPO**

ARÚGULA | QUESO CENIZO VINAGRETA DE HOJA SANTA | 150 GRS

*\$140 m.n.*

**NEW MEXICO SALAD**

HEART OF PALM | BABY ARTICHOKE | ROSEMARY-MUSTARD DRESSING | GARLIC CROUTON | 150 GRS

**ENSALADA NUEVO MÉXICO**  
PALMITOS | ALCACHOFAS BABY ADEREZO DE MOSTAZA CON ROMERO CROUTONES DE AJO | 150 GRS

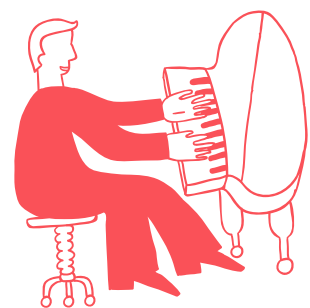
*\$160 m.n.*

**CROWN SALAD V**

LETTUCE MIX | CUCUMBER MENONITA CHEESE | CREAMY AVOCADO SAUCE | BEETROOT PEACH | CHERRY TOMATO AVOCADO VINAIGRETTE | 150 GRS

**ENSALADA CORONA**  
MIX DE LECHUGAS | PEPINO/QUESO MENONITA | CREMOSO DE AGUACATE BETABEL | DURAZNO/TOMATE CHERRY VINAGRETA DE ACEITE DE AGUACATE | 150 GRS

*\$140 m.n.*



**SESSIONS CUISINE**  
ESPECIALIDADES SESSIONS

**“LUCHITA’S” CUISINE**

BEEF STEAK | PASILLA CHILI PEPPER SAUCE | CAMBRAY POTATOE | ASADERO CHEESE SMOKED TORTILLA | 250 GRS

**LA COCINA DE “LUCHITA”**  
FILETE DE RES | SALSA DE CHILE PASILLA | PAPAS CAMBRAY CONFITADAS | NOPALITOS | QUESO ASADERO | TORTILLAS QUEMADITAS | 250 GRS

*\$240 m.n.*

**GRILLED OCTOPUS**

GRILLED OCTOPUS TENTACLES BUTTER | DRIED CHILI SAUCE BEAN RELISH | 240 GRS

**PULPO ATROPELLADO**  
TENTÁCULOS DE PULPO | MANTEQUILLA ADOBO DE CHILES SECOS | RELISH DE ALUBIAS | 240 GRS

*\$260 m.n.*

**CHEF’S SUGGESTION**

PORK STEAK | APRICOT | CORN PUREE | GRILLED PEAR | 250 GRS

**RECOMENDACIÓN DEL CHEF**  
FILETE DE CERDO | CHABACANOS PURÉ DE ELOTE | PERAS CARBONIZADAS | 250 GRS

*\$220 m.n.*

**MICHOACAN STYLE CHAMORRO**

MICHOACAN STYLE PORK BELLY CHARRED TOMATO SAUCE JALAPENO PEPPER | BLUE CORN TORTILLAS | 400 GRS

**CHAMORRO MICHOACANO**  
CASTACÁN | SALSA TATEMADA | CHILES JALAPEÑOS CURADOS | TORTILLAS AZULES | 400 GRS

*\$280 m.n.*



**TUNA**

TUNA MEDALLION | PISTACHIO BALSAMIC VINEGAR | MASHED SWEET POTATO | TOMATOE | 250 GRS

**ALETA AMARILLA**  
MEDALLÓN DE ATÚN | PISTACHE VINAGRE BALSÁMICO | PURÉ DE CAMOTE | TOMATES | 250 GRS

*\$260 m.n.*

**SESSIONS BURGER**

BEEF PATTY | HOUSE BAKED BREAD GUACAMOLE | HAM | BACON MONTEREY JACK CHEESE CHEDDAR CHEESE | CARAMELIZED ONION | SAUTEED MUSHROOM PICKLE | LETTUCE | TOMATO POTATO WEDGES | ROASTED PINEAPPLE | 250 GRS

**HAMBURGUESA SESSIONS**  
CARNE DE RES | PAN ARTESANAL GUACAMOLE | JAMÓN | TOCINO QUESO MONTERREY | QUESO CHEDDAR CEBOLLA CARAMELIZADA CHAMPIÑONES SALTEADOS PEPINILLOS | LECHUGA | JITOMATE PAPAS GAJO | PIÑA ASADA | 250 GRS

*\$220 m.n.*

## WILD FISHING

CORVINA FISH | WINE-CHEESE SAUCE | BABY CARROT | ZUCCHINI BANANA PUREE | 250 GRS

### PESCA SALVAJE

CORVINA/SALSA DE QUESO AL VINO ZANAHORIAS BABY | CALABACINES PURÉ DE PLÁTANO | 250 GRS

*\$240 m.n.*

## MOLE

CHICKEN BREAST | BLACK MOLE SAUCE | FRIED BANANA | SALTY TAMALE | MEXICAN RED RICE 240 GRS

### MOLE DE 7 DÍAS

PECHUGA DE POLLO | MOLE PRIETO FRITURA DE PLÁTANO | TAMALITO DE SAL | ARROZ ROJO | 240 GRS

*\$220 m.n.*

## HOUSE SPECIALITY

BEEF TENDERLOIN | FIG SAUCE DRIED CHILI PEPPER | BROAD BEAN PUREE | ASPARAGUS IN MEZCAL | 250 GRS

### ESPECIALIDAD DE LA CASA

MEDALLONES DE RES | SALSA DE HIGO CHILES SECOS | PURÉ DE HABAS ESPÁRRAGOS AL MEZCAL | 250 GRS

*\$240 m.n.*



## MEXICAN-STYLE FISH

FRIED MAHI-MAHI | XNIPEC SAUCE: CHOPPED ONION, LIME JUICE AND HABANERO PEPPER STEAMED VEGETABLE RICE AVOCADO

### PESCADO A LA TIKIN XIC

PESCADO DORADO | ADOBO | SALSA XNIPEC | ARROZ A LA JARDINERA AGUACATE

*\$150 m.n.*

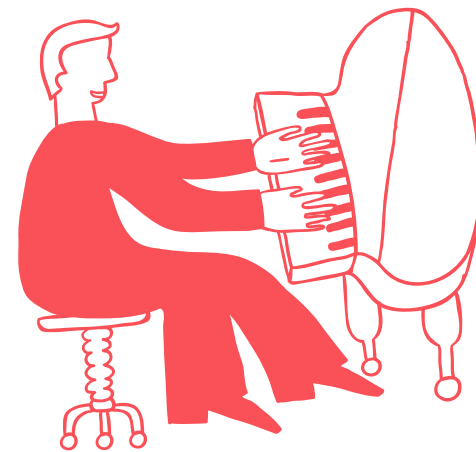
## OLD-FASHION STYLE

SALMON | MUSTARD SAUCE | AGAVE HONEY | CORN PUREE | BUTTERED VEGETABLES | 250 GRS

### A LA ANTIGUA

LOMO DE SALMÓN | SALSA DE MOSTAZA | MIEL DE AGAVE | PURÉ DE ELOTE | VEGETALES A LA MANTEQUILLA 250 GRS

*\$280 m.n.*



## ROCK CLASSICS LOS CLÁSICOS DEL ROCK

### FLANK STEAK

FLANK STEAK | BEANS | CHICKEN MOLE ENCHILADA | CACTUS SALAD GUACAMOLE | 220 GRS

### TAMPIQUEÑA

ARRACHERA | FRIJOLES REFRITOS ENMOLADA | ENSALADA DE NOPAL GUACAMOLE | 220 GRS

*\$160 m.n.*

### CHICKEN ENCHILADAS

SHREDDED CHICKEN | CREAMY GREEN SAUCE | REFRIED BEANS MELTED CHEESE | 220 GRS

### ENCHILADAS SUIZAS

TORTILLAS RELLENAS DE POLLO SALSA VERDE SUIZA | FRIJOLES REFRITOS | QUESO GRATINADO 220 GRS

*\$130 m.n.*

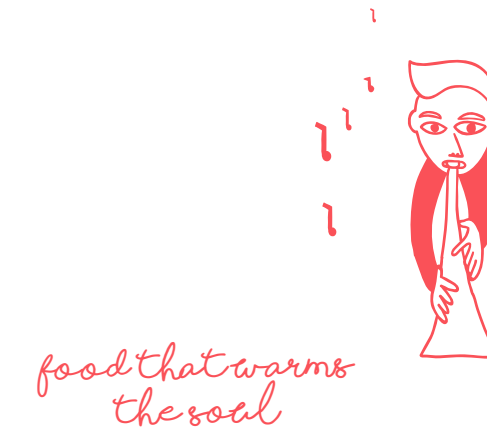
### BREADED BEEF STEAK

BREADED BEEF STEAK MIX SALAD | MASHED POTATO 220 GRS

### MILANESA DE RES

SÁBANA DE RES EMPANIZADA ENSALADA MIXTA | PURÉ DE PAPA 220 GRS

*\$140 m.n.*



*comida que enciende el alma*



## CLUB SANDWICH

HOUSE BAKED BREAD CHICKEN BREAST | HAM | CHEESE BACON | LETUCCE | FRIES | 220 GRS

### CLUB SANDWICH

PAN DE CAJA | POLLO | JAMÓN QUESO | TOCINO | LECHUGA PAPAS A LA FRANCESA | 220 GRS

*\$130 m.n.*

## FLANK STEAK SANDWICH

FLANK STEAK | MANCHEGO CHEESE | GUACAMOLE BEANS | FRIES | 220 GRS

### PEPITO DE ARRACHERA

ARRACHERA | QUESO MANCHEGO GUACAMOLE | FRIJOLES | PAPAS A LA FRANCESA | 220 GRS

*\$160 m.n.*

## COLD-CUT SANDWICH

BAGUETTE BREAD | PROSCIUTTO SALAMI | PEPPERONI | PARMESAN CHEESE | FRIES | 220 GRS

### BAGUETTE DE CARNES FRÍAS

JAMÓN SERRANO | SALAMI PEPPERONI | QUESO PARMESANO PAPAS A LA FRANCESA | 220 GRS

*\$140 m.n.*



## FROM THE GRILL (ANGUS BEEF QUALITY)

LA PARRILLA DE  
CARBON  
(CALIDAD ANGUS BEEF)

### RIBEYE

350 GRS

*\$400 m.v.*

### PICANAH

PICANA | 350 GRS

*\$350 m.v.*

### TOMAHAWK

1.2 KG

*\$1,000 m.v.*

### CHATEAUBRIAND

450 GRS

*\$650 m.v.*

### NEW YORK STEAK

BIFE DE CHORIZO | 350 GRS

*\$350 m.v.*

### PORTERHOUSE

450 GRS

*\$350 m.v.*



ALL OUR STEAKS ARE SERVED  
WITH FRIES, GRILLED CHILLI PEPPER  
AND HOMEMADE GUACAMOLE.

TODOS NUESTROS CORTES SON  
ACOMPAÑADOS DE PAPAS A LA  
FRANCESA, CHILES TEREADOS Y  
GUACAMOLE ARTESANAL.

## DESSERTS

NUESTRA PASTELERIA

### BLACK AND WHITE

CHOCOLATE CYLINDER | CREAM  
CHEESE MOUSSE | BAILEY'S  
QUENELLE | COCOA CRUMBLE  
NITROGEN | 400 GRS

BLACK AND WHITE  
CILINDRO DE CHOCOLATE | MOUSSE  
DE QUESO | CREMA CON QUENEFIA DE  
BAILEY'S | CRUMBLE DE CACAO  
NITRÓGENO | 400 GRS

*\$240 m.v.*

### MEXICAN TRADITION

CORN MARZIPAN ICE CREAM  
CHOCOLATE & TEQUILA MOUSSE  
CORN SPONGE CAKE | COCOA  
220 GRS

TRADICIÓN MEXICANA  
BIZCOCHO DE MAÍZ | MOUSSE DE  
CHOCOLATE CON TEQUILA | HELADO  
DE MAZAPÁN | TIERRA DE CACAO  
220 GRS

*\$120 m.v.*



### WINE FUDGE

WINE CARAMEL SAUCE | BAILEYS  
SAUCE | PEANUT CANDY  
CHOCOLATE COATING | 220 GRS

DULCE DE LECHE ENVINADO  
CAJETA ENVINADA | SALSA DE BAILEYS  
PALANQUETA | COBERTURA DE  
CHOCOLATE | 220 GRS

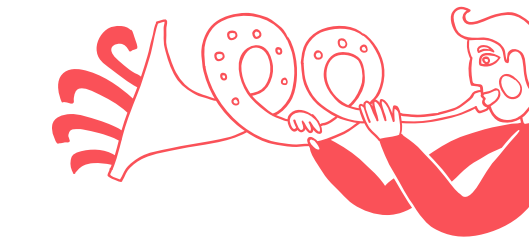
*\$120 m.v.*

### MOLTEN

CHOCOLATE BOMB | VANILLA ICE  
CREAM | 220 GRS

MOLTEN  
BOMBITA DE CHOCOLATE  
HELADO DE VAINILLA | 220 GRS

*\$120 m.v.*



### COFFEE CAKE

WET SPONGE CAKE | CREAMY  
CHEESE | COFFEE | CINNAMON  
220 GRS

PASTEL DE CAFÉ  
BIZCOCHO HÚMEDO | QUESO  
CREMOSO/CAFÉ | CANELA | 220 GRS

*\$140 m.v.*

### CHILLI CHOCOLATE TRUFFLES

BITTER CHOCOLATE | BUTTER  
PASILLA CHILI PEPPER | WALNUT  
PINE NUT | PISTACHIO | 180 GRS

TRUFAS DE CHOCOLATE  
CON CHILE PASILLA  
CHOCOLATE SEMI AMARGO  
MANTEQUILLA | CHILE PASILLA | NUEZ  
PIÑÓN | PISTACHE | 180 GRS

*\$120 m.v.*

### DECONSTRUCTED MILK CAKE

WET SPONGE CAKE | MIXED MILK  
MERINGUE | 220 GRS

DECONSTRUCCIÓN DE 3 LECHE  
ESPONJA BAÑADA | VARIEDADES DE  
LECHE | MERENGUE | 220 GRS

*\$140 m.v.*

### HAZELNUT TEQUILA ICE CREAM

HOMEMADE ICE CREAM | SMOKED  
HAZELNUTS | AGED TEQUILA  
180 GRS

HELADO DE AVELLANA CON TEQUILA  
HELADO ARTESANAL/AVELLANAS  
AHUMADAS | TEQUILA AÑEJO | 180 GRS

*\$120 m.v.*

GLUTEN FREE | LIBRE DE GLUTEN V VEGETARIAN | VEGETARIANO SPICY | PICANTE

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING. SI CUENTA CON ALGUNA ALERGIJA ALIMENTARIA, AVISE A SU MESERO DURANTE LA TOMA DEL PEDIDO. TAXES INCLUDED IN ALL PRICES. TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.

GLUTEN FREE | LIBRE DE GLUTEN V VEGETARIAN | VEGETARIANO SPICY | PICANTE

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING. SI CUENTA CON ALGUNA ALERGIJA ALIMENTARIA, AVISE A SU MESERO DURANTE LA TOMA DEL PEDIDO. TAXES INCLUDED IN ALL PRICES. TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.



SESSIONS

GUADALAJARA

