MENÚ

Chef Antonio Ham

Nació en CDMX, el 15 de noviembre de 1980. Comienza en el ámbito gastronómico a los 19 años de edad, en el Marriott de Chicago, desempeñando el puesto de mesero. Es ahí donde surge su interés hacia la cocina, marcando el inicio de su carrera. Ingresó en el restaurante italiano Francesca's, grupo restaurantero ubicado en Chicago. A su retorno a México en 2003, ingresó a Grupo L'Olivier, obteniendo sus bases en cocina francesa. En 2003, en busca de adquirir más conocimientos, ingresó a Casa Rolandi, en donde la comida italiana era su fuerte. A partir de ahí, ha formado parte de diversos restaurantes; en 2005, ingresó a Banquetes Exclusivos, Hotel de la Ciudad de México, Restaurante L'Alsace de París, mismo que le brindó la mayoría de los conocimientos. Como fruto de su arduo esfuerzo, en 2009, recibe su primer oportunidad de desempeñarse como Chef Ejecutivo en el restaurante Como Aristóteles. En el año 2023, fue nombrado miembro de Vatel Club México, invitado por el Chef Stephan Thomas.

ENTRADAS FRÍAS

Tiradito de Aleta Azul, Pesto de Albahaca, Sandía, Jitomate Cherry de Colores, Vinagreta de Jitomate Orgánico	$360
Carpaccio de Pulpo Maya, Chicharón de Pork Belly, Tierra Aceituna Negra, Vinagreta de Pimentón de la Vera	$280
L´oie Steak tartare (se prepara en mesa), acompañado de Papas Crujientes	$470
Terrina de Foie Gras, Compota de Higo, Ciruela Caramelizada, Pan de Especias	$410

ENSALADAS

La de Salmón, Cogollos de Romana, Salmón Ahumado, Queso de Cabra, Vinagreta de Zanahoria	$280
La de Colores, Espinaca Baby, Albahaca Morada, Higo, Jitomate Cherry de Colores, Queso Ricotta, Semillas de Girasol, Pistache y Pepita Verde	$180
Mix de Lechuga, Aderezo César, Queso Grana Padano	$180
Ensalada de Arúgula, Alcachofa, Vinagreta de Limón	$190

ENTRADAS CALIENTES

Calamares Fritos, Crema Tártara, Salsa de Anchoas Picante	$280
Callo de Hacha Sellado, Puré de Camote, Ghee de Almendras Tostadas, Aire de Vainilla	$390
Almohadillas: Crocantes de Flor de Calabaza Rellenas de Queso Mozzarella	$190
Alcachofa a la Parrilla con Salsa Beurre Noisette	$290

SOPAS

Sopa de Cebolla Servida en Pan de Hogaza	$180
Crema de Hinojo y Tocino	$170

ARROCES

Risotto de Escargots, Mantequilla de Perejil, Ajo Negro	$280
Risotto de Callo con Espárragos	$390
Risotto de Hongo Porcini	$210

PASTAS

Papardelle de Ragú de Cordero	$290
Bucatini al Pesto de Albahaca, Camarones, Jitomate Cherry	$270
Tortellini Cacio e Pepe	$330
Spaguetti, Salsa de Tocino con Meatballs	$210

MENÚ

PIZZAS

Pizza Quattro Formaggi (Asiago, Grana, Pecorino y Cabra)	$360
Pizza de Burrata con Prosciutto	$490
Pizza Tomate Picante, Camarones	$380
Pizza Margarita	$290

PESCADOS

Salmón, Puré de Camote, Mantequilla al Curry	$420
Pesca del día, Puré de Coliflor, Salsa de Salvia y Jengibre	$390

CARNES

Filete de Res, Salsa de Pimienta, Mil Hojas de Papa y Verduras Glaseadas	$590
Hamburguesa de Res con Papas a la Francesa	$390
Short Rib Cocido Durante 7 Horas, Puré de Papa, Cebolla Caramelizada, Vinagreta de Manzana	$590
Medio Pollo a la Parrilla Marinado con Finas Hierbas	$330
New York a la Parrilla de 300 gramos Calidad Choice	$790
Chuleta de Cerdo, Puré de Camote, Jugo de Cerdo, Verduras de Temporada	$590

GUARNICIONES

Papas Trufadas	$120
Vegetales a la Parrilla	$110
Extra de Camarones	$90
Extra de Pollo	$90

MENÚ DEGUSTACIÓN

Sin maridaje	$930
Con maridaje	$1600

Tiradito de Aleta Azul, Pesto de Albahaca, Sandía, Jitomate Cherry de Colores, Vinagreta de Jitomate Orgánico

Callo de Hacha Sellado, Puré de Papa, Ghee de Almendras Tostadas, Aire de Vainilla

Crema de Hinojo y Tocino

Risotto de Hongo Porcini

Short Rib Cocido Durante 7 Horas, Puré de Papa, Cebolla Caramelizada, Vinagreta de Manzana

Tiramisú

Chef Antonio Ham

En 2014, trabajó de la mano del Chef François Avernin. A finales del mismo año, ingresó a Restaurante Cavallino como Chef Ejecutivo, donde sumó un logro más cuando el restaurante obtiene el reconocimiento "The Five Diamond Award".
En 2016, ingresa a Restaurante Au Piedades de Cochon, en el Hotel Presidente Intercontinental, con el puesto de Sub Chef.
En 2021 formó parte de Restaurante Negroni, con sede en la ciudad de Guadalajara, Jalisco, donde su meta fue hacer del restaurante, uno de los mejores de la ciudad. Dicho objetivo se alcanzó el mismo año, obteniendo el reconocimiento a "Mejor Restaurante Revelación del Año", otorgado por PLAYERS' Restaurant's Choice 2021.
Actualmente se suma a este gran proyecto llamado, L'oie, donde planea hacer de este restaurante, uno de los mejores de la CDMX.

POSTRES

L'oie
FOODIE'S ROOFTOP

Chef Antonio Ham
Nació en CDMX, el 15 de noviembre de 1980.
Comienza en el ámbito gastronómico a los 19 años de edad, en el Marriott de Chicago, desempeñando el puesto de mesero. Es ahí donde surge su interés hacia la cocina, marcando el inicio de su carrera.
Ingresó en el restaurante italiano Francesca's, grupo restaurantero ubicado en Chicago. A su retorno a México en 2003, ingresó a Grupo L'Olivier, obteniendo sus bases en cocina francesa.
En 2003, en busca de adquirir más conocimientos, ingresó a Casa Rolandi, en donde la comida italiana era su fuerte. A partir de ahí, ha formado parte de diversos restaurantes; en 2005, ingresó a Banquetes Exclusivos, Hotel de la Ciudad de México, Restaurante L'Alsace de París, mismo que le brindó la mayoría de los conocimientos.
Como fruto de su arduo esfuerzo, en 2009, recibe su primer oportunidad de desempeñarse como Chef Ejecutivo en el restaurante Como Aristóteles.
En el año 2023, fue nombrado miembro de Vatel Club México, invitado por el Chef Stephan Thomas.

Tiramisú	$150
Crème Brûlée de Pistache con Helado de Cardamomo	$130
Crema de Miel, Bizcocho de Pistache, Helado de Trufa	$130
Soufflé de Grand Marnier	$130
Milk Cake de Dulce De Leche con Palomitas Caramelizadas y Hoja de Oro	$160
Helado de Taro	$80
Helado de Caramelo	$80
Helado de Chocolate	$80
Sorbete de Limón con Mezcal	$80
Sorbete de Frutos Rojos	$80