

PREGUNTE POR EL ESPECIAL DE LA CENA

Para opciones veganas y vegetarianas pregunte al encargado

FAVOR DE COMUNICAR AL ENCARGADO EN TURNO CUALQUIER

TIPO DE ALERGIA Y/O RESTRICCIÓN ALIMENTICIA

ENTRADAS:

Totopos y pico de gallo con o sin chile serrano	\$44.00
Guacamole, se sirve con queso tipo soperero (con o sin chile serrano)	\$108.00
Tacos (3) de camarones con queso Oaxaca, crema, cebolla, epazote y chile xcatic	\$116.00
Tacos (3) de pollo adobado con salsa de chile morita, salteado con cebolla y cilantro	\$108.00
Dobladas (3) rellenas de pescado asado y frijoles refritos con cebolla, cilantro y chile serrano	\$126.00
Nopales con cebolla, jitomate, cilantro, queso panela, orégano y aceite de chile de árbol asado	\$96.00
Queso panela al horno con aceite de oliva y orégano acompañado de jitomate cherry al ajo	\$96.00
Tostadas (2) de atún empanizado con ajonjolí y servidas con poro frito y aderezo de cilantro	\$126.00
Sikil p'ak con chile xcatic asado, cebollín y fritura de yuca	\$96.00
Chile ancho (2) relleno de pistache, camarón y queso crema, sobre salsa de jitomate con piña asada (mango en temporada)	\$126.00
Tostadas de atún (2) con chile mulato, sobre puré de camote con jícama, cilantro, aguacate y germinados	\$126.00

SOPAS Y CREMAS:

Sopa de lentejas con jitomate, cúrcuma y aceite de ajonjolí servida con cebolla y cilantro fresco	\$92.00
Sopa de lima con trozos de pechuga de pollo, servida con pimienta morrón, cebolla, chile habanero caramelizado y juliana de tortilla frita	\$92.00
Sopa de coco con camarones, pimienta morrón, cebolla y chile cascabel	\$92.00
Crema de chile habanero servida con eneldo y crutones	\$92.00

ENSALADAS:

De queso de cabra, lechugas finas, nuez, suprema de toronja, cebolla morada, arándanos, ajonjolí y reducción de vinagre balsámico	\$124.00
De papaya, queso panela, frijol negro, pepita de calabaza y vinagreta de cítricos y cilantro	\$112.00
De manzanas, lechugas finas, almendras, zanahoria y aguacate con vinagreta de naranja, jengibre y aceite de oliva	\$124.00
De pera con lechugas finas, granola y queso azul con vinagreta de guayaba	\$124.00

De quinoa con lechugas finas, calabaza italiana, queso panela, tomate, cebolla, pepinos y brotes con vinagreta de aceite de oliva y yerbabuena	\$132.00
--	----------

PLATOS FUERTES:

CAMARONES

En salsa de plátano macho y recado rojo, acompañados con arroz blanco y ensalada de nopales	\$214.00
Empanizados con canela, acompañados de salsa de tamarindo con chile xcatic, servidos con ensalada de espinacas, manzana y cebolla morada	\$214.00
En adobo de chile pasilla, plátano macho y cacao, acompañado con puré de camote y ejotes	\$214.00

ATÚN

Con costra de ajonjolí y pimienta, servido con papas salteadas y ensalada de pepinos, jitomate cherry con aderezo de yogur y eneldo	\$228.00
Envuelto en hoja de plátano con aceite de oliva y lima, acompañado con ensalada de lentejas y puré de plátano macho asado	\$228.00
Con salsa de chile pasilla y tomate verde, acompañado de arroz blanco y aguacate marinado con aceite de oliva, cebolla y jugo de limón	\$228.00

FILETE DE PESCADO

Con mole hecho en casa sobre salsa de plátano macho y guayaba, acompañado con ejotes salteados y arroz blanco	\$238.00
En salsa cremosa de chile xcatic, servido con pimientos asados, y chayotes salteados con cebolla morada y cilantro	\$238.00
Con salsa de pepita de calabaza, chaya y tomate asado, con guarnición de calabaza criolla y zanahorias salteadas	\$238.00

PECHUGA DE POLLO

Con mole estilo poblano hecho en casa, servida con arroz blanco y frijoles de la olla	\$196.00
Rellena de rajas de chile poblano y cebolla, servida con salsa cremosa de chile poblano, maíz cacahuacintle al epazote y ensalada de jitomate con vinagreta de cebolla y orégano	\$196.00
En costra de amaranto, rellena de queso cottage, pimienta morrón y hierbas finas, servida con ensalada de espinaca, calabaza italiana, jitomate cherry y cebolla morada	\$196.00

POSTRES

Ate con queso estilo Chihuahua	\$78.00
Flan hecho en casa con vainilla natural, servido con salsa de naranja y miel de agave	\$88.00
Sorbetes y helados (precio por bola)	\$58.00
Pasteles y tartas	\$98.00
Crepas (3) con salsa de cajeta, jugo de naranja y ron añejo con nuez picada y crema acidificada	\$108.00

TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS SE DESINFECTAN
PRECIOS INCLUYEN IVA, NO INCLUYEN PROPINA

Cenas