

Cenas

PREGUNTE POR EL ESPECIAL DE LA CENA

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	\$52.00
Guacamole, se sirve con queso tipo sopero (con o sin chile serrano)	\$132.00
Tacos (3) de camarones con queso Oaxaca, crema, cebolla, epazote y chile xcatic	\$142.00
Tacos (3) de pollo adobado con salsa de chile morita, salteado con cebolla y cilantro	\$128.00
Tacos (3) de pescado asado y frijoles refritos con cebolla, cilantro y chile serrano	\$158.00
Queso panela al horno con aceite de oliva y orégano acompañado de jitomate cherry al ajo	\$112.00
Tostadas (2) de atún empanizado con ajonjolí y servidas con poro frito y aderezo de cilantro	\$144.00
Tostadas de atún (2) con chile mulato, sobre puré de camote con jícama, cilantro, aguacate y germinados	\$148.00
Chile ancho (2) relleno de pistache, camarón y queso crema, sobre salsa de jitomate con piña asada (mango en temporada)	\$146.00

SOPAS Y CREMAS:

Sopa de lentejas con jitomate, cúrcuma y aceite de ajonjolí servida con cebolla y cilantro fresco	\$106.00
Sopa de lima con trozos de pechuga de pollo, servida con pimiento morrón, cebolla, chile habanero caramelizado y juliana de tortilla frita	\$112.00
Sopa de coco con camarones, pimiento morrón, cebolla y chile cascabel	\$126.00
Crema de chile habanero servida con eneldo y crotones	\$106.00

ENSALADAS:

De queso de cabra, lechugas finas, nuez, suprema de toronja, cebolla morada, arándanos, ajonjolí y reducción de vinagre balsámico	\$138.00
De nopales con cebolla, jitomate, cilantro, queso panela, orégano y aceite de chile de árbol asado	\$126.00
De papaya, queso panela, frijol negro, pepita de calabaza y vinagreta de cítricos y cilantro	\$126.00
De manzanas, lechugas finas, almendras, zanahoria y aguacate con vinagreta de naranja, jengibre y aceite de oliva	\$138.00





PLATOS FUERTES:

CAMARONES

\$258.00

En salsa de plátano macho y recado rojo, acompañados con arroz blanco y ensalada de nopales

Empanizados con canela, acompañados de salsa de tamarindo con chile xcatic, servidos con ensalada de espinacas, manzana y cebolla morada

ATÚN

\$268.00

Con costra de ajonjolí y pimienta, servido con papas salteadas y jitomate cherry con aderezo de yoghurt y eneldo

Envuelto en hoja de plátano con aceite de oliva y lima, acompañado con ensalada de lentejas y puré de plátano macho asado

FILETE DE PESCADO

\$286.00

Con mole estilo poblano hecho en casa sobre salsa de plátano macho y guayaba, acompañado con ejotes salteados y arroz blanco

En salsa cremosa de chile xcatic, servido con pimientos asados, y chayotes salteados con cebolla morada y cilantro

PECHUGA DE POLLO

\$232.00

Con mole estilo poblano hecho en casa, servida con arroz blanco y frijoles de la olla

Rellena de rajas de chile poblano y cebolla, servida con salsa cremosa de chile poblano, maíz cacahuazintle al epazote y ensalada de jitomate con vinagreta de cebolla y orégano

POSTRES:

Ate con queso estilo Chihuahua

\$96.00

Flan hecho en casa con vainilla natural, servido con salsa de naranja y miel de agave

\$112.00

Sorbetes y helados (precio por bola)

\$68.00

Pasteles y tartas

\$118.00

Crepas (3) con salsa de cajeta, jugo de naranja y ron añejo con nuez picada y crema acidificada

\$114.00

TODAS LAS ORDENES EXTRA TIENEN UN COSTO
PRECIOS INCLUYEN IVA, NO INCLUYEN PROPINA

