



## ENTRADA

ALCACHOFA ASADA 120 g.....	\$95
Salsa Virgen y Aceite Verde.	
TOSTADA DE MARLIN AHUMADO 100 g .....	\$95
Mango, Cebolla Morada y Vinagreta de Ajonjolí.	
TACOS DE ARRACHERA 100g .....	\$145
Champiñón, Guacamole y Pimientos del Padrón.	
BURRATA CON JITOMATES ORGÁNICOS 110g .....	\$160
Polvo de Olivas Negras, Albahaca y Croutones.	
AGUACHILE NEGRO DE ESMEDREGAL 120 g .....	\$180
Aguacate, Jícama Encurtida, Granita de Pepino y Lima.	
CROQUETAS DE CENTOLLO 90g .....	\$185
Mousse de Aguacate, Mix de Verdes y Mayonesa de Chipotle.	
TARTAR DE WAGYU MEXICANO 120 g .....	\$185
Gel de Yema, Rábano y Xnic Pec.	

## ENSALADAS

ENSALDA DE BETABEL ROSTIZADO 130 g .....	\$120
Mix de Lechugas Orgánicas, Queso de Cabra, Nuez, Huazontle con Aderezo de Dijon.	
ENSALADA DE POLLO ASADO 160g .....	\$140
Mix de Lechugas Orgánicas, Queso Panela, Crocante de Tortilla con Vinagreta Balsámica.	
ENSALADA DE BERROS 140 g .....	\$140
Aguacate Rostizado, Jícama, Jitomate Cherry con Vinagreta de Limón.	

## SOPAS

SOPA DE TORTILLA 180 g.....	\$60
Aguacate, Queso Panela y Chicharrón.	
POTAJE DE PAPA 160 g .....	\$95
Nopal, Jitomate y Trufa Negra.	
SOPA DE CALABAZA Y JENGIBRE 160 g .....	\$120
Langostino Salteado, Calabaza Encurtida, Crocante de Arroz y Arúgula.	

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS I.V.A. INCLUIDO

## PLATO FUERTE

RISOTTO DE CEBADA PERLADA 320g .....	\$110
Variedad de Hongos, Jocoque y Huazontle.	
GNOCCHI DE PAPA 110g .....	\$150
Zanahorias Baby y Ejotes Asados con Espuma de Queso Parmesano.	
PECHUGA DE POLLO ORGÁNICO 200g .....	\$160
Puré de Elote, Esquites y Palomitas de Maíz con Mantequilla Noisette.	
HUACHINANGO ASADO 200g .....	\$260
Zanahorias Baby Asadas, Espinacas y Salsa de Jitomate Martajado.	
HAMBURGUESA DE SALMÓN 180g .....	\$280
Queso Panela, Papas Cambray con Estragón y Remoulade Mexicano.	
SHORT RIB BRASEADO 200g.....	\$280
Puré y Chips de Topinambour, Manzana Asada.	
PULPO CROCANTE CON ARROZ PROHIBIDO 180g .....	\$280
Arroz Negro, Poro Confitado con Espuma de Azafrán.	
ENTRECÔTE 220g .....	\$320
Puré de Cebolla, Frijol y Jugo de Res Aromatizado con Jamaica.	

## POSTRES

ROLLO CROCANTE DE MANZANA 100g.....	\$90
Miel de Agave y Helado de Cardamomo.	
FLAN DE GRANADA 120g .....	\$90
Láminas de Merengue, Salsa de Granada y Helado Artesanal de Vainilla.	
FRUTAS DE TEMPORADA 120g .....	\$90
Almíbar de Menta y Sorbete de Limón.	
CREMOSO DE CHOCOLATE Y MOUSSE DE CAJETA 110g .....	\$90
Tierra de Brownie, Macadamia, Helado de Chocolate.	
PLATO DE QUESOS 100g.....	\$160
Miel de Trufa Negra y Dátiles.	

*Chef Ejecutivo: Jorge Colazo*

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS I.V.A. INCLUIDO