



Comidas y Cenas



Comidas y cenas

ENTRADAS

- Jocoque, tapenade toreado y pan pita (220g) \$260
- Dip de alcachofa, espinaca y rajas poblanas (250g) \$285
- Queso fundido con huitlacoche (200g) \$285
- Carpaccio de res, champiñones, arúgula, parmesano (100g) \$345
- Tiradito de Kampachi, ponzu, cebollitas toreadas (100g) \$410
- Fideo seco, queso fresco, chicharrón de guajillo y tortillas de maíz (240g) \$280

BOTANAS VEGETALES

- Hummus de garbanzo, chicharrón de jalapeño (170g) \$265
- Coliflor crujiente con sal de Jamaica y tahini (250g) \$235
- Aguachile negro de setas, ceniza de cebolla (150g) \$245
- Taquitos de jícama con ceviche de quinoa (4pz) \$265
- Carpaccio de aguacate, salsa macha, yogurt griego (210g) \$255
- Ceviche de palmitos rasurados, echalote crujiente (150g) \$275
- Esquites con maíz de temporada, chiles secos, queso fresco (150g) \$150
- Espárragos, nueces caramelizadas, queso de cabra y parmesano (180g) \$270

PRIMEROS

- Tostada de atún, ponzu, aguacate y salsa de chiles rojos (50g) \$160
- Burrata, jitomates heirloom, pesto de hierbas (200g) \$395
- Ensalada Aromas, mix de hojas, pepino persa, aguacate, vinagreta de echalote (190g) \$225
- Betabeles orgánicos rostizados, jocoque artesanal y pistaches (160g) \$280





S O P A S Y P A S T A S

Sopa de tortilla, crema de rancho y aguacate (300 ml) \$205

Sopa de la milpa, hongos, elote tierno,
flor de calabaza (300ml) \$205

Pappardelle, hongos y salsa de mascarpone (220g) \$410

Pasta zucchini, olivas negras, queso de cabra,
salsa de tomate (240g) \$340

E x t r a s

Pollo 120 gr +\$120 - Salmón 170 gr +\$165 - Filete 120 gr +\$215

M A R Y T I E R R A

Salmón glaseado, kale y elotes asados (200 gr) \$520

Camarones asados, curry de la India, arroz jazmín (180 g) \$520

Pesca del día al vapor, zucchini, mojo verde, pure de plátano
macho (200 gr) \$520

Pulpo al carbón, farro cremoso con setas (170 g) \$520

Taco de Rib eye con cebollitas toreadas (160 g) \$400

French Dip, new york, manchego, harissa,
jugo de carne (160 gr) \$470

Hamburguesa de res, corazones de lechuga romana, queso
asadero, cebolla caramelizada (210 g) \$430

Pollo en cazuela, sofrito de jitomate cherry
y mozzarella (180 gr) \$370

Filete al carbón chile ancho con frijol y queso, plátano
macho (180gr) \$590

Milanese de rib eye, salsa de habanero, queso gratinado
y papas francesas (180g) \$520

Taco de pato, salsa de tamarindo y poro frito (170g) \$355

