



## CENA

### ENTRADAS

**ENSALADA VERDE DEL MERCADO <sup>(12)</sup> VG, GF** 220  
Lechugas orgánicas, pepino, cebolla morada, tomate y vinagreta de xoconostle

**ENSALADA DE HIGOS <sup>(5,8,12)</sup> VG, GF** 330  
Kale, nuez caramelizada, cítricos, espárrago, vinagreta de miel mesquite

**HUMMUS DE MOLE NEGRO DE OAXACA <sup>(1,5,8,11,12)</sup> VG** 280  
Elote, quelites, amaranto, rábanos con pan artesanal

**SOPA DE TORTILLA <sup>(7,9)</sup> V** 220  
Aguacate, queso fresco, chile guajillo y crema ácida

**GAZPACHO DE MELÓN VALENCIANO <sup>(1,9, 12)</sup> V** 220  
Ensalada de pepino, jamón serrano y crujiente de pan

**QUESO BURRATA DE QUERÉTARO <sup>(1,7)</sup> V** 430  
Tomates de la estación con gremolata de orégano

**PULPO Y PAPAS BRAVAS <sup>(2,7,14)</sup>** 350  
Cebolla perla encurtida, cebolla confitada, tomate Cherry, limón amarillo

### PASTA DEL DÍA

**TOMATES ORGÁNICOS (1,3,7)** 380  
Jamón serrano y crujientes de pan y hierbas

**HORTALIZAS DE LA ESTACIÓN (1,3,7)** 280  
Tomillo, chile quebrado, y queso fresco

**PESTO DE CILANTRO (1,3,7)** 280  
Queso parmesano

**FLOR DE CALABAZA** 280  
Queso de cabra y chile serrano (1,3,7)

### PRINCIPALES

*A* **ARROZ MELOSO ESTILO PAELLA <sup>(7,12)</sup> GF** 380  
Pork belly, costilla braseada y pollo, paprika, ajo rostizado, pimientos.

### DE LA PARRILLA (para compartir)

**PESCA DEL DÍA <sup>(4)</sup> 360g/180g** 750/450

**CAMARÓN GOLFO <sup>(2)</sup> 360g** 750

**PORK BELLY 360g/ 180g** 550/350

**POLLO ORGANICO AL LIMÓN <sup>(7)</sup> 360g/180g** 450/300

**NEW YORK 360g** 750

**COSTILLA DE RES BRASEADA <sup>(9,12)</sup> 360g/180g** 750/450

### GUARNICIONES

**PAPAS A LA FRANCESA <sup>(1,6)</sup>** 120

**PURÉ DE PAPA <sup>(7)</sup>** 120

**ESPINACA A LA CREMA <sup>(7,12)</sup>** 120

**VEGETALES A LA PARRILLA** 120

**ESPÁRRAGOS AL PARMESANO <sup>(7)</sup>** 120

*A* SIGNATURE DISH VG - VEGETARIANO V - VEGANO G - GLUTEN-FREE

### **COMPROMISO CON LA SUSTENTABILIDAD**

Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos. Muchos de nuestros productos (pescado, carne, productos lácteos, etc.) proceden de proveedores locales. Nuestro café y té tienen certificación verde y provienen de asociaciones de comercio justo.

### **INFORMACIÓN DE ALERGIAS**

Ciertos platillos y bebidas pueden contener uno o más de los 14 alérgenos designados por el Reglamento no. 1169/2011 de la UE.

LOS ALÉRGENOS DESIGNADOS Y SUS PRODUCTOS SON:

(1) Cereales que contienen gluten, (2) Crustáceos, (3) Huevos, (4) Pescado, (5) Cacahuates, (6) Soya, (7) Leche, (8) Frutos de cáscara, (9) Apio, (10) Mostaza, (11) Semillas de sésamo, (12) Dióxido de azufre y sulfitos, (13) Altramuces, (14) Moluscos.

Consulte la documentación correspondiente que le facilitará nuestro personal si lo solicita. No podemos garantizar la ausencia total de alérgenos en todos nuestros platillos y bebidas.

Precios en MXN e incluyen el 16% de impuestos.  
El servicio no está incluido.

