ENTRADAS

ENSALADA DE HIGOS [8,12] V, G — 350

Higos, kale, cítricos, espárragos asados, nuez caramelizada, vinagreta de miel y limón

JARDÍN DE HORTALIZAS [7,12] VG, G — 245

Brócoli, calabaza, zanahoria bebe, conserva de limón garbanzo, semilla de girasol, queso panela asado

AGUACHILE DE CAMARÓN [2,6] G — 495

Camarón, chile morito, pepino, cebolla, limón, cilantro

QUESO Y MIEL [1,3,5,7,8] — 230

Fruta de la estación, chile morito, pan artesanal, mix de nueces

TOSTADA DE PULPO CON CERDO [9,12,14] G — 250

Tostada de maíz, lechuga, jitomate Cherry, chile chipotle, queso fresco, frijoles encurtidos, pure de aguacate

SOPAS

SOPA DE TOMATE [7] VG — 245

Crema, cacahuate, chochoyotes, queso fresco

SOPA DE TORTILLLA [7] VG — 265

Queso fresco, aguacate, julianas de tortilla, guajillo, epazote

ARROZ MELOSO [7,12] G — 395

Estilo paella, short rib, pork belly, pollo

PRINCIPALES

TAMAL DE FRIJOL [5,8,11,12] V — 295

Haba, hoja santa, mole poblano, quelites, cebolla cambray, cilantro criollo

PESCA CON BIRRIA DE HONGOS [4,12] G — 550

Cebolla encurtida, col, garbanzo, cilantro, rábano, limón

CAMARONES DEL PACÍFICO [2,7] — 750

Chile poblano, tocino, manchego, papa cambray, chile relleno salsa de manchego

POLLO TRADICIÓN [5,8,9,11,12] — 450

Mole verde, flor de calabaza, vegetales, pepita picante, queso fresco, crema

COSTILLA BRASEADA [7,9,12] — 495

Camote, tamarindo, cebolla, balsámico

FILETE DE RES [7,9,12] — 750

Papa, cebolla caramelizada, higo, vino tinto de Querétaro, hongos de Ajusco

CENA

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.