



CASA MAYOR



ENTRADAS FRÍAS

Jurel del Pacífico ^(1,3,4)	<i>Recado blanco, cebolla quemada, cilantro, aguacate, chile serrano, crujiente de tortilla</i>	754
Aguacate-Quinoa VG/G	<i>Ajo, limón, cebolla, menta, zanahoria, polvo de recado negro de Colonia Yucatán</i>	557
Ceviche con Plátano G ⁽⁴⁾	<i>Pargo, cebolla, cilantro, rábanos, limón, chile, jengibre</i>	742
Tomate Local VG/G ⁽⁷⁾	<i>Tapenade de pepitas, queso fresco de Chiapas, caviar de cebolla, aderezo de limón</i>	557
Betabel Orgánico V ⁽⁷⁾	<i>Hojas del huerto, queso de cabra, nueces, aceite balsámico de granada</i>	557
Verde del Chef V ⁽⁸⁾	<i>Hojas orgánicas, miel de abeja Melipona, limón Meyer, sandia, almendras, amaranto</i>	568

ENTRADAS CALIENTES

Lentejas Veganas VG/G	<i>Tomate, calabaza, zanahoria, cuitlacoche, cilantro</i>	603
Queso Tibio Ahumado de Querétaro V ^(1,7)	<i>Jitomate, olivas negras, aceite de oliva, hierbas frescas, pan crujiente</i>	800
Pulpo Rojo Asado ^(2,6)	<i>Soya, limón amarillo, orégano, pepino blanco de la región</i>	974
Arroz Cremoso con Hongos de Ajusco ⁽⁷⁾	<i>Panko, tomate local, espinaca maya, queso parmesano</i>	951
Sopa de Tortilla V ⁽⁷⁾	<i>Aguacate, tortilla, queso, chile guajillo, crema y orégano</i>	452
Sopa de Lima G	<i>Pollo rostizado, pimientos ahumados, cebolla, aguacate, tortilla y orégano</i>	487

ESPECIALIDADES

Tamal Brazo de Reyna V/G	<i>Tamal de maíz de la estación, semilla de calabaza, huevo de codorniz, salsa de verde</i>	626
Queso de Soya Vegano V ⁽⁶⁾	<i>Salsa romesco mexicana, poro, hojas del jardín, aceite negro de cebolla, limón Meyer, almendras</i>	1032
Pesca del Día en Molcajete G	<i>Tomate, cebolla, nopal, chile serrano, cilantro, semilla de girasol, tlayuda</i>	1299
Camarón del Caribe ^(2,7)	<i>Arroz estilo tumbada, verdolagas, epazote, amaranto, chirivía</i>	1520
Pollo Orgánico Frito ^(1,7)	<i>Hongos silvestres, trufa negra, papa, jugo de res</i>	1056
Carnitas de Pato, Estilo Sahuayo ⁽⁷⁾	<i>Camote, vinagre balsámico, zanahoria, naranja Yucateca</i>	1137
Tablitas Norteñas de Res G	<i>Maíz tabloncillo, espárragos, adobo de chiles, jugo de res</i>	1740
Tamal de Cordero de Tizimín G ⁽⁷⁾	<i>Salsa de hoja de acuyo, aguacate, tomates y cebolla rostizados</i>	986
Lomo de Cordero de Tizimín Rostizado G ⁽⁷⁾	<i>Frijol, trufa negra, vegetales rostizados, jugo de tomillo</i>	1972

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 y el 16% de IVA ya está incluido. El servicio no está incluido.