



## Entradas



Crudo de camarón y callo de hacha, salsa de manzana verde Una entrada refrescante y diferente	202	Tripitas estilo Aguascalientes Bien doraditas, servidas con salsa especial de la casa	174
Carpaccio de betabel, queso de cabra y piñón tostado Láminas finas con un contraste sutil de queso	177	Quesadillas México viejo Cosecha de aromas	204
Salmón al tequila, queso cremoso y chicharrón de chile serrano Servido con alcaparras fritas y pan tostado	193	Tuétano de res rostizados Servidos con salsa verde y martajada	200
Tiradito de atún y vinagreta de chile de árbol Lámina de atún, aguacate y brotes de cilantro	186	Tacos de pato al pastor Piña asada y un toque de ligero picante	193
Almejas reina en mantequilla de hierbas mexicanas y crumble de queso cotija Sabores del mar de Cortés	224	Pulpo a la parrilla con aceite de chile y papa confitada El mar ofrece su tesoro para seducir al marchante	190
Los tres compadres Hongos, rajas y chorizo sobre queso fundido	188		

## Ensaladas



Ensalada bugambilias Lechugas mixtas, frutos rojos y queso brie	149	Ensalada de camarones con glaseado de miel y chile morita Jícama, pimienta y hojas verdes coronadas con camarones envueltos en tocino	170
Ensalada de sandía, pistache y queso de cabra Un contraste de texturas y sabores	140	Laminado de calabaza, queso de cabra y aderezo de miel-limón Refrescante combinación de ingredientes	147
Ensalada de hojas tiernas, arándanos y duraznos rostizados Rociada con una vinagreta de cítricos	155		

## Sopas



Sopa azteca Perfumada con epazote, arrachera y guarnición tradicional	134	Sopa "elogio del maíz" Elote dulce, flor de calabaza y queso local	131
Crema de pistache Delicada muestra de frutos secos	148	Sopa cremosa de almeja y mejillones "Muy a nuestro estilo" Elaborada con tocino y chipotle ahumado	166
Caldo de hongos y queso panela al chipotle Sabor y esencia de la tierra mexicana	134		

## Pescados y mariscos



Filete de pescado en mole de amaranto y albahaca, esquite de chiltepín Aromas de tierra y mar	285	Salmón al sartén con tamal de hongos salsa cremosa de tomates Esencia de pepitas de calabaza y cacahuate tostado	294
Camarones con pipián de nuez de la india, arroz con plátano y chile serrano Combinación de chile, semillas y maíz	292	Camarones en salsa de mezcal y naranja Una invitación a disfrutar	285
Cola de langosta en salsa de vainilla y mantequilla de chile de árbol Perfume de Papantla, Veracruz	561	Filete de trucha almendrada en adobo de miel y chile guajillo Sinfonía de chiles y miel de flores	294



## Carnes

Pollito tierno en salsa de chapulín Manjar de sabor único	285	Mignon María Porfiria Bañado con salsa de cerveza oscura	286
Cochinita pibil Marinada con especias y hoja de plátano	282	Medallones de res emperador Salsa de frambuesa y chipotle	292
Prime rib de cerdo laqueado en su duo de salsas Miel y mezcal, guayaba y maíz cacahuazintle	312	Costilla de cerdo cargada en salsa de pulque y chile guajillo Un plato emblemático	285
Medallón de res en costra de cacao y tocino ahumado La elegante forma de degustar chocolate	296	Cecina de Yecapixtla Acompañada de guacamole y nopal asado	292
Chamorro de cordero en molito de olla Suave y delicioso	278	Chuletas de cordero con crumble de queso cotija reducción de zarzamora y chile pasilla Crisol de sabores contemporáneos	373
Arrachera Complemento de chile asado y cebolla cambray	286		

## Especialidades

Cabrito México viejo Asado en horno tradicional de leña	418	Barbacoa de horno Perfumada con hoja de aguacate	297
Lechón al horno Servido con frijoles charros y guacamole	407		

## Postres

Pastel de queso y guayaba Servida con deliciosa mermelada tradicional	124	Morral de yute Crema quemada de vainilla de Papantla, hoja santa y tierra de chocolate de metate	121
Carrito de helados Típicos del pueblo mágico	132	Maceta con texturas y salsa de lavanda Chocolate en diferentes preparaciones	134
Tamal de piñón rosa, helado de requesón y tierra de pinole Envuelto en hoja de plátano	131		
Monedero de queso mascarpone y frutos rojos, salsa de rompope y piñón Un postre emblemático	143		



MENU INFANTIL

CHAPATA DE MILANESA 167

SABANITA DE POLLO CON QUESO 163

Nuestro compromiso con usted, es ofrecerle el mayor número de productos orgánicos en sus alimentos, certificados por el USDA Organic. Todos los platillos son preparados al momento por lo que pedimos su comprensión.

*Una experiencia Rosa Mexicano*

