



Entradas



Crudo de camarón y callo de hacha, salsa de manzana verde Una entrada refrescante y diferente	176	Tripitas estilo Aguascalientes Bien doraditas, servidas con salsa especial de la casa	152
Carpaccio de betabel, queso de cabra y piñón tostado Láminas finas con un contraste sutil de queso	154	Quesadillas México viejo Cosecha de aromas	178
Salmón al tequila, queso cremoso y chicharrón de chile serrano Servido con alcaparras fritas y pan tostado	168	Tuétano de res rostizados Servidos con salsa verde y martajada	174
Tiradito de atún y vinagreta de chile de árbol Lamina de atún, aguacate y brotes de cilantro	162	Tacos de pato al pastor Piña asada y un toque de ligero picante	168
Almejas reina en mantequilla de hierbas mexicanas y crumble de queso cotija Sabores del mar de Cortés	195	Pulpo a la parrilla con aceite de chile y papa confitada El mar ofrece su tesoro para seducir al marchante	166
Los tres compadres Hongos, rajas y chorizo sobre queso fundido	164		

Ensaladas



Ensalada bugambilias Lechugas mixtas, frutos rojos y queso brie	130	Ensalada de camarones con glaseado de miel y chile morita Jícama, pimienta y hojas verdes coronadas con camarones envueltos en tocino	148
Ensalada de sandía, pistache y queso de cabra Un contraste de texturas y sabores	122	Laminado de calabaza, queso de cabra y aderezo de miel-limón Refrescante combinación de ingredientes	128
Ensalada de hojas tiernas, arándanos y duraznos rostizados Rociada con una vinagreta de cítricos	135		

Sopas



Sopa azteca Perfumada con epazote, arrachera y guarnición tradicional	117	Sopa "elogio del maíz" Elote dulce, flor de calabaza y queso local	114
Crema de pistache Delicada muestra de frutos secos	129	Sopa cremosa de almeja y mejillones "Muy a nuestro estilo" Elaborada con tocino y chipotle ahumado	145
Caldo de hongos y queso panela al chipotle Sabor y esencia de la tierra mexicana	117		

Pescados y mariscos



Filete de pescado en mole de amaranto y albahaca, esquite de chiltepín Aromas de tierra y mar	248	Salmón al sartén con tamal de hongos salsa cremosa de tomates Esencia de pepitas de calabaza y cacahuete tostado	256
Camarones con pipián de nuez de la india, arroz con plátano y chile serrano Combinación de chile, semillas y maíz	254	Camarones en salsa de mezcal y naranja Una invitación a disfrutar	248
Cola de langosta en salsa de vainilla y mantequilla de chile de árbol Perfume de Papantla, Veracruz	488	Filete de trucha almendrada en adobo de miel y chile guajillo Sinfonía de chiles y miel de flores	256



Carnes

Pollito tierno en salsa de chapulín Manjar de sabor único	248	Mignon Maria Porfiria Bañado con salsa de cerveza oscura	249
Cochinita pibil Marinada con especias y hoja de plátano	246	Medallones de res emperador Salsa de frambuesa y chipotle	254
Prime rib de cerdo laqueado en su duo de salsas Miel y mezcal, guayaba y maíz cacahuazintle	272	Costilla de cerdo cargada en salsa de pulque y chile guajillo Un plato emblemático	248
Medallón de res en costra de cacao y tocino ahumado La elegante forma de degustar chocolate	258	Cecina de Yecapixtla Acompañada de guacamole y nopal asado	254
Chamorro de cordero en molito de olla Suave y delicioso	242	Chuletas de cordero con crumble de queso cotija reducción de zarzamora y chile pasilla Crisol de sabores contemporáneos	325
Arrachera Complemento de chile asado y cebolla cambray	249		

Especialidades

Cabrito México viejo Asado en horno tradicional de leña	354	Barbacoa de horno Perfumada con hoja de aguacate	259
Lechon al horno Servido con frijoles charros y guacamole	344		

Postres

Pastel de queso y guayaba Servida con deliciosa mermelada tradicional	108	Morral de yute Crema quemada de vainilla de Papantla, hoja santa y tierra de chocolate de metate	106
Carrito de helados Típicos del pueblo mágico	115	Maceta con texturas y salsa de lavanda Chocolate en diferentes preparaciones	117
Tamal de piñón rosa, helado de requesón y tierra de pinole Envuelto en hoja de plátano	114		
Monedero de queso mascarpone y frutos rojos, salsa de rompope y piñón Un postre emblemático	125		



MENU INFANTIL

CHAPATA DE MILANESA 146

SABANITA DE POLLO CON QUESO 142

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

