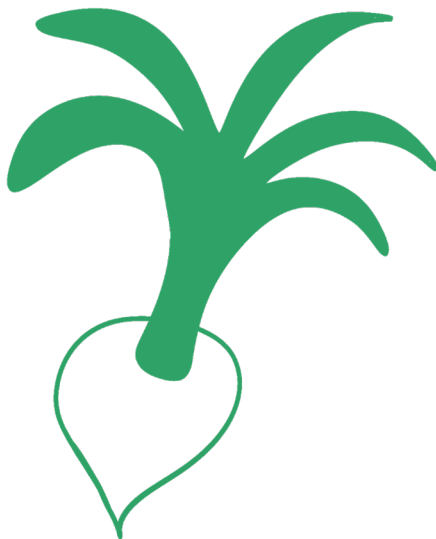


DE LA GRANJA A LA MESA



Junto con productores de Teotihuacán, Xochimilco y Huasca caminamos hacia un modelo de la granja a la mesa. Cocinamos con proteínas animales de ranchos de pastoreo, productos del mar clasificados como sostenibles y frutas y hortalizas cultivadas sin agrotóxicos. A partir de lo local, dialogamos con lo global. Como plataforma colaborativa, construimos por medio del intercambio a través de residencias gastronómicas.



PARA PICAR

	Papitas \$85 Chips naturales, chile y romero
	Aceitunas \$130 Cerignola, gordal y kalamata
	Pimientos padrón \$120 Limón amarillo, sal de gusano
	Puré de berenjena \$225 Queso cotija, jitomates de colores, pan pita
	Carpaccio de betabel \$260 rostizado Queso pirámide, arúgula, semillas garapiñadas
	Jitomates de teotihuacán \$240 con cremoso de aguacate jugo de jitomate aceitunas Kalamata anchoas verdolaga y cilantro.

CRUDOS

	Ostiones verdes (15 gr x pieza) 2 piezas / \$195 Lechuga de mar, salicornia 6 piezas / \$430
	Aguachile negro (120 gr)..... \$240 Aguacate, cilantro, perejil frito
	Tiradito de Kampachi (120 gr) \$250 Chile manzano, verdolaga, alcachofa Jerusalén, pepino persa, cebolla morada

TACOS & TOSTADAS

	Taco de pulpo (70 gr)..... \$230 Salsa mantajada, jitomate, arúgula, cremoso de aguacate, poro frito
	Taco de pescado \$245 zarandeado (80 gr) A la parrilla con guacamole y un toque de habanero fermentado
	Tacos de pato (3 piezas / 80 gr)..... \$290 Pato confitado, 5 especias chinas, hoisin, pera asiática
	Tacos de Rib Eye (3 piezas / 300 gr)..... \$399 Guacamole, cebollas cambray, cilantro criollo, salsa de chile de árbol
	Tacos de Setas (1 piezas / 80 gr) \$165 Cremoso de aguacate con epazote y pipicha, cilantro criollo.
	Jaiba para taquear 1 orden (125 gr) / \$250 Jaiba suave con 2 órdenes (250 gr) / \$499 frijoles refritos mayonesa de habanero tortillas para acompañar.
	Tostada de chilmore (65 gr) \$190 Pesca blanca, mix de hierbas, aguacate

ENTRADAS DEL MAR

	Aguachile de camarón \$299 seco (80 gr) Camarones secos en salsa de chile morita ahumado, guacamole, cecina, cebolla morada y limón
	Ostiones 2 piezas / \$195 a las brasas (15 gr x pieza) 6 piezas / \$430 Ajo, perejil, mantequilla
	Camarones 1 pieza / \$130 para pelar (56 gr x pieza) 3 piezas / \$330 Mayonesa horseradish 6 piezas / \$620
	Tostada de boquerón \$230 en vinagre (40 gr) Poro braseado, alioli sobre pan de masa madre

ENTRADAS DE LA TIERRA

	Ensalada de endivias \$225 Alcaparras fritas, vinagreta de jerez, menta, hierbabuena
	Ensalada crujiente \$225 Croutones, queso maduro de oveja, vinagreta de champagne
	Coliflor rostizada \$255 Pasa güera encurtida, farro, lentejas, mix de hierbas
	Tlayuda \$270 Cremoso de aguacate, verduras encurtidas, habas, cilantro, hormiga chicanana
	Macarrones (30 gr) \$250 Salsa de tres quesos, panceta ahumada
	Tártara de res (90 gr)..... \$255 Papas fritas, aceite de chiles
	Tamal de quelites \$135 Mole de habas, nopal, mix de quelites, encurtidos, cilantro criollo
	Tamal de berenjena \$240 Mole de la casa, flor de calabaza, nopales, hojas de amaranto



SOPAS Y ARROCES

 Arroz negro de calamar (130 gr).....	\$330
Camarones, almejas, alioli	
 Caldo de camarón (120 gr).....	\$275
Papa, zanahoria, alioli, camarones	
 Sopa de frijol (65 gr).....	\$220
 Sopa de calabaza	\$220
 Sopa Milpa	\$260
Chilacayote calabaza acelgas y flor de calabaza, con clarificado de carnes	

PLATOS FUERTES

 Piipián con hinojo al carbón	\$225
Verduras encurtidas, berro, shiso, frijol vaquita, semilla de girasol, kale frito, queso Thomson	
 Carne en su jugo con pulpo (120 gr).....	\$280
Con tocino, frijoles negros de olla y salsa de chile morita	
 Pollito de leche rostizado (300 gr).....	\$395
Jitomates ahumadas, cous cous, jus de pollo, hojas de laurel, habas	
 Lechón con puré de apionabo (150 gr).....	\$520
hojas de shiso y cebollitas cambray	
 Cordero con puré de calabaza (210 gr).....	\$499
arugula y menta chile güero encurtido	
 Camarones al carbón (300 gr)	\$680
con salsa harissa, papa quebrada mojo de ajo y perejil	
 Pescado Hummus (200 gr)	\$350
con hummus de garbanzo bulbo de hinojo con albahaca y aceite de chiles.	
 Hamburguesa de res (160 gr)	\$410
Tocino, jitomate rostizado, queso montaña	
 Sándwich de pato (200 gr)	\$320
Chutney de jitomate con chile morita, verduras encurtidas, papas chips	
 Tagliatelle con ragú de conejo (120 gr).....	\$390
Macadamia, menta frita, aceite de chiles	

PARA COMPARTIR

 Pescado a la talla (1200 gr).....	\$1,550
Frijoles, mayonesa de limón, cebollas encurtidas, tortillas	
 Pesca en salsa miso (1200 gr).....	\$1,490
Arúgula, radicchio, papas cambray	
 Rib eye de sonora (500 gr).....	\$1,099
Espárragos al grill, papas cambray, mix de hierbas	

FINES DE SEMANA

 Rol de Langosta (120 gr)	\$630
Mayonesa picante, cebollin, cola de langosta, pan brioche	

PARA NIÑXS

 Pan pita	\$235
Salsa tomate, mozzarella, albahaca	
 Pasta fresca	\$240
Salsa pomodoro, parmesano	
 Milanesa de pollo gratinada (150 gr).....	\$270
Brócoli, hinojo fresco, fronda de hinojo	



POSTRES

 Buñuelo	\$180
Queso de cabra, guayaba rosa	
 Tarta de chocolate	\$190
Crema de limón, maracuyá, flores de sauco	
 Pastel de chocolate	\$290
Crema de rancho, nibs de cacao, harina de almendras	
 Helado de jocoque	\$160
Crumble de chocolate, aceite de oliva y tejas de mantequilla con miel	
 Sorbete de temporada	\$125
Mix de hierbas frescas, aceite de oliva	
 Pannacotta de queso de rancho	\$245
Compota de guayaba, sirop de vinagre de champaña, semillas con polvo de cilantro	
 Plátano macho al carbón	\$185
Dulce de leche, crema de rancho, nibs de cacao	

COFFEE & TEA

 Espresso (45 ml)	\$80
 Espresso doble (90 ml)	\$90
 Espresso cortado (45 ml)	\$90
 Americano (45 ml)	\$85
 Americano cortado (200 ml)	\$90
 Capuchino (200 ml)	\$85
 Latte (200 ml)	\$90
 Cafechata (150 ml)	\$95
 Cold brew (150 ml)	\$90
 Mocha (200 ml)	\$90
 Chocolate con agua o leche	\$90
 Chai latte (200 ml)	\$120
 Variedad de Tés e infusiones (200 ml)	\$85
 Matcha latte (200 ml)	\$140
 Vaso de Leche (200 ml)	\$70
 Carajillo (60 ml)	\$250

El consumo de alimentos crudos queda bajo responsabilidad de quien los consume.

LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS E INCLUYEN IVA.

 Opción vegetariana disponible

 Platillo en colaboración con Nao Kitchen Bar, Mazatlán

 Platillo en colaboración con La Panga del Impostor

 Nuevos Platillos