



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.

JUGOS

EXPRIMIDOS

Naranja (260 ml) \$68

Toronja (260 ml) \$68

PRENSADOS EN FRÍO

Verde (260 ml) \$85

Pepino, apio, espinaca, kale, perejil, limón, sal, jengibre, manzana

Cúrcuma naranja (260 ml) \$85

Naranja, manzana, cúrcuma, limón, pimienta negra

Raíces (260 ml) \$85

Betabel, zanahoria, jengibre, limón

SHOTS

Bienestar (60 ml) \$65

Jengibre, limón, pimienta cayena

Vital (60 ml) \$65

Agua de coco, cúrcuma, limón, pimienta negra

Reset (60 ml) \$65

Jengibre, limón, piña, vinagre de cidra de manzana

HORCHATAS

Amaranto (150 ml) \$95

Manzana, cardamomo, miel de maguey

Avena (150 ml) \$95

Macadamia, cúrcuma, jengibre, miel, pimienta negra

LECHES

Vaca de pastoreo (60 ml) \$35

Macadamia hecha en casa (60 ml)..... \$35

TÉS E INFUSIONES OHA

Tés (200 ml) \$78

Negro calamondín / verde limón / oolong / earl grey / english breakfast

Infusiones (200 ml) \$78

Tierra quemada / agua dulce / cedrón

Flores (200 ml) \$78

Manzanilla / jazmín / rosas blancas

Funcionales (200 ml) \$78

Cúrcuma jengibre / relajante

CAFÉS

Espresso (45 ml) \$75

Espresso doble (90 ml) \$85

Espresso cortado (45 ml) \$80

Americano (45 ml) \$78

Americano cortado (200 ml) \$85

Capuchino (200 ml) \$80

Latte (200 ml) \$80

Cafechata (150 ml) \$85

Cold brew (150 ml) \$90

Mocha (200 ml) \$85

Chocolate con agua o leche (200 ml) \$85

Carajillo (60 ml) \$240

PANADERÍA ODETTE

Croissant tradicional \$70

Chocolatín \$79

Croissant de almendra \$89

Croissant de nuez \$85

Rol de nuez y canela \$75

Rol de frambuesa \$75

Crujiente de guayaba \$75

Rocher de gianduja \$55

Galleta de doble chocolate y flor de sal \$80

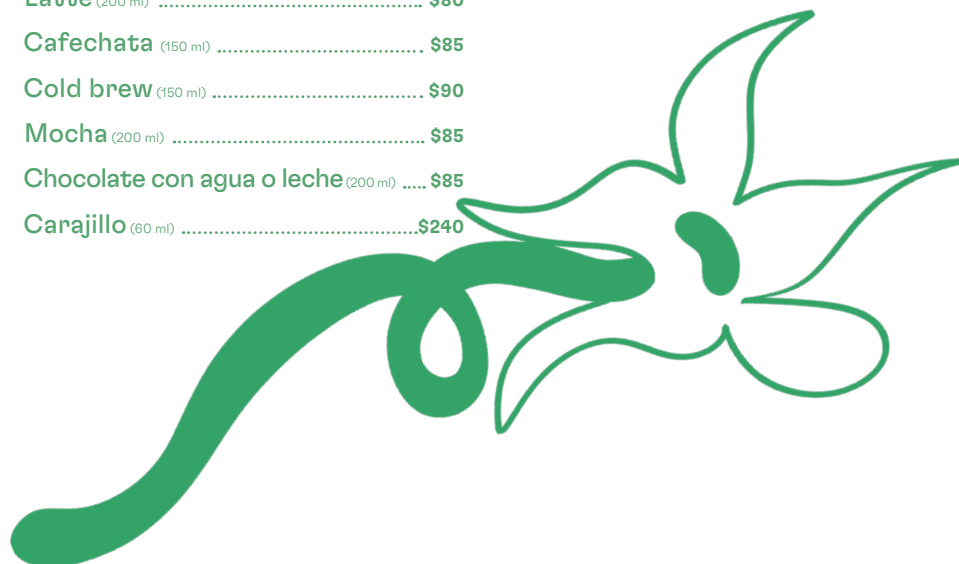
Galleta de nuez y chispas de chocolate \$80

Galleta de macadamia y chocolate blanco \$80

Panqué de zanahoria \$70

Panqué de plátano \$70

Panqué de manzana \$70



DESAYUNOS

 Fruta de la estación	\$155
Yogurt orgánico, granola hecha en casa	
 Avena nocturna	\$175
Infusionada con leche de coco, chía, coco, frutos rojos y mango	
Pan francés	\$209
Con ricotta especiado, frutos rojos, macadamia	
Pan francés	\$209
Queso ricotta, compota de limón, helado de jocoque	
Chilaquiles verdes	
 Con burrata, nopales y epazote	\$209
 Con huevo pochado (1 pieza).....	\$219
 Con pollo (100 gr)	\$225
 Con setas salteadas	\$229
 Con pato confitado (100 gr)	\$240
Chilaquiles rojos	
 Con crema de rancho	\$209
 Con huevo pochado (1 pieza)	\$219
 Con pollo (100 gr)	\$225
 Con setas salteadas	\$229
 Con pato confitado (100 gr)	\$240
Enfrijoladas	
 De flor de mayo, flor de calabaza	\$230
 y quelites	
 De pollo (200 gr)	\$230
 De setas salteadas	\$230
 De flor de calabaza	\$230
Molletes (30 gr)	\$215
Cecina crujiente, guacamole	
Toast de jocoque y salmón (50 gr)	\$340
Jitomates cherry, jocoque, shitake encurtido	
Risotto de farro	\$260
Hongos y setas salteadas, queso de montaña	
 Con huevo pochado (1 piece)	\$285

Huevos con calabaza y queso pirámide (3 piezas)	\$248
Tlacoyo de frijol con hoja santa, mix de hierbas	
Huevos en salsa pasilla (2 piezas)	\$205
Queso cotija, hoja santa, verdolaga, pepita frita	
Huevos florentín (3 piezas)	\$225
Estofado de espinaca, jitomate y jengibre, salsa holandesa	
Huevos con mole (2 piezas)	\$225
Mix de hierbas, verduras encurtidas	
Huevos con hongos silvestres (2 piezas)	\$215
Salsa de huitlacoche	
Barbacoa de res adobada (180 gr)	\$420
Tortillas, encurtidos, salsa verde cruda	
Sándwich de pato (200 gr)	\$315
Chutney de jitomate con chile morita, verduras encurtidas, papas chips	

EXTRAS

Huevo (1 pieza)	\$45
Orden de aguacate (50 gr)	\$80
Orden de tocino (40 gr)	\$73
Orden de verduras (70 gr)	\$85
Orden de jamón de pierna (25 gr).....	\$85
Orden de pollo (100 gr).....	\$85

POSTRES

Buñuelo	\$170
Queso de cabra, guayaba rosa	
Tarta de chocolate	\$180
Crema de limón, maracuyá, flores de sauco	
 Pastel de chocolate	\$289
Crema de rancho, nibs de cacao, harina de almendras	
Espuma de mamey	\$290
Sorbete de albahaca, pistache, aceite de olivo	
 Sorbete de temporada	\$120
Mix de hierbas frescas, aceite de olivo	
Plátano macho al carbón	\$179
Dulce de leche, crema de rancho, nibs de cacao	
Pannacotta de queso de rancho	\$245
Compota de guayaba, sirop de vinagre de champaña, semillas con polvo de cilantro	
Sorbete de manzana	TBD
Vinagre de vino blanco, alcachofa Jerusalén, crumble de manzana	

