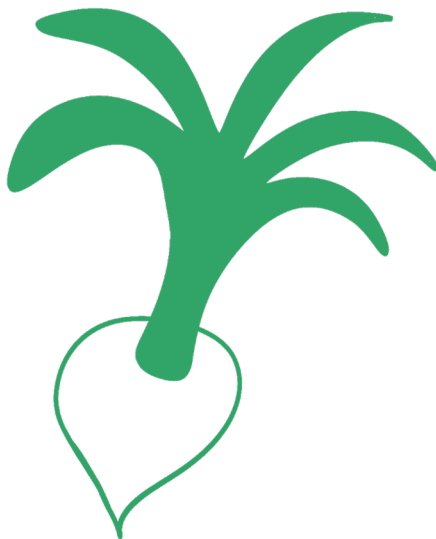


# DE LA GRANJA A LA MESA



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

|                                                                                   |                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Papitas</b> ..... \$95<br>Chips naturales, chile y romero                                                                             |
|  | <b>Aceitunas</b> ..... \$145<br>Cerignola, gordal y kalamata                                                                             |
|  | <b>Pimientos padrón</b> ..... \$140<br>Limón amarillo, sal de gusano                                                                     |
|  | <b>Puré de berenjena</b> ..... \$260<br>Queso cotija, jitomates de colores, pan pita                                                     |
|  | <b>Carpaccio de betabel</b> ..... \$290<br><b>rostizado</b><br>Queso pirámide, arúgula, semillas garapiñadas                             |
|  | <b>Jitomates de teotihuacán</b> ..... \$265<br>con cremoso de aguacate jugo de jitomate aceitunas Kalamata anchoas verdolaga y cilantro. |

## CRUDOS

|                                                                                    |                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <b>Ostiones verdes</b> (15 gr x pieza) 2 piezas / \$215<br>Lechuga de mar, salicornia 6 piezas / \$460                          |
|   | <b>Aguachile negro</b> (120 gr)..... \$265<br>Aguacate, cilantro, perejil frito                                                 |
|  | <b>Tiradito de Kampachi</b> (120 gr) ..... \$275<br>Chile manzano, verdolaga, alcachofa Jerusalén, pepino persa, cebolla morada |

## TACOS & TOSTADAS

|                                                                                     |                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Taco de pulpo</b> (70 gr)..... \$255<br>Salsa martajada, jitomate, arúgula, cremoso de aguacate, poro frito                                                       |
|  | <b>Taco de pescado</b> ..... \$265<br><b>zarandeado</b> (80 gr)<br>A la parrilla con guacamole y un toque de habanero fermentado                                     |
|  | <b>Tacos de pato</b> (3 piezas / 80 gr)..... \$320<br>Pato confitado, 5 especias chinas, hoisin, pera asiática                                                       |
|  | <b>Tacos de Rib Eye</b> (3 piezas / 300 gr)..... \$440<br>Guacamole, cebollas cambray, cilantro criollo, salsa de chile de árbol                                     |
|  | <b>Tacos de Setas</b> (1 piezas / 80 gr)..... \$185<br>Cremoso de aguacate con epazote y pipicha, cilantro criollo.                                                  |
|  | <b>Jaiba para taquear</b> 1 orden (125 gr) / \$260<br>Jaiba suave con 2 órdenes (250 gr) / \$520<br>frijoles refritos mayonesa de habanero tortillas para acompañar. |
|  | <b>Tostada de chilmore</b> (65 gr) ..... \$220<br>Pesca blanca, mix de hierbas, aguacate                                                                             |

## ENTRADAS DEL MAR

|                                                                                     |                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Aguachile de camarón</b> ..... \$330<br><b>seco</b> (80 gr)<br>Camarones secos en salsa de chile morita ahumado, guacamole, cecina, cebolla morada y limón |
|  | <b>Ostiones</b> ..... 2 piezas / \$215<br><b>a las brasas</b> (15 gr x pieza) 6 piezas / \$460<br>Ajo, perejil, mantequilla                                   |
|  | <b>Camarones</b> ..... 1 pieza / \$145<br><b>para pelar</b> (56 gr x pieza) 3 piezas / \$365<br>Mayonesa horseradish 6 piezas / \$680                         |
|  | <b>Tostada de boquerón</b> ..... \$260<br><b>en vinagre</b> (40 gr)<br>Poro braseado, alioli sobre pan de masa madre                                          |

## ENTRADAS DE LA TIERRA

|                                                                                       |                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Ensalada de endivias</b> ..... \$255<br>Alcaparras fritas, vinagreta de jerez, menta, hierbabuena        |
|    | <b>Ensalada crujiente</b> ..... \$265<br>Croutones, queso maduro de oveja, vinagreta de champagne           |
|    | <b>Coliflor rostizada</b> ..... \$280<br>Pasa güera encurtida, farro, lentejas, mix de hierbas              |
|  | <b>Tlayuda</b> ..... \$295<br>Cremoso de aguacate, verduras encurtidas, habas, cilantro, hormiga chicanana  |
|  | <b>Macarrones</b> (30 gr) ..... \$290<br>Salsa de tres quesos, panceta ahumada                              |
|  | <b>Tártara de res</b> (90 gr)..... \$285<br>Papas fritas, aceite de chiles                                  |
|  | <b>Tamal de quelites</b> ..... \$180<br>Mole de habas, nopal, mix de quelites, encurtidos, cilantro criollo |
|  | <b>Tamal de berenjena</b> ..... \$260<br>Mole de la casa, flor de calabaza, nopales, hojas de amaranto      |



## SOPAS Y ARROCES

**Arroz negro de calamar** (130 gr).....\$380  
Camarones, almejas, alioli

**Caldo de camarón** (120 gr).....\$290  
Papa, zanahoria, alioli, camarones

**Sopa de frijol** (65 gr).....\$255

**Sopa de calabaza**.....\$255

★ **Sopa Milpa** .....\$280  
Chilacayote calabaza acelgas y flor de calabaza, con clarificado de carnes

## PLATOS FUERTES

🌿 **Piipián con hinojo al carbón** .....\$260  
Verduras encurtidas, berro, shiso, frijol vaquita, semilla de girasol, kale frito, queso Thomson

🍖 **Carne en su jugo** .....\$320  
**con pulpo** (120 gr)  
Con tocino, frijoles negros de olla y salsa de chile morita

🍗 **Pollito de leche** .....\$440  
**rostizado** (300 gr)  
Jitomates ahumadas, cous cous, jus de pollo, hojas de laurel, habas

🍗 **Lechón con puré** .....\$540  
★ **de apionabo** (150 gr)  
hojas de shiso y cebollitas cambray

🍗 **Cordero con puré** .....\$549  
★ **de calabaza** (210 gr)  
arugula y menta chile güero encurtido

★ **Camarones al carbón** (300 gr) .....\$699  
con salsa harissa, papa quebrada mojo de ajo y perejil

★ **Pescado Hummus** (200 gr).....\$390  
con hummus de garbanzo bulbo de hinojo con albahaca y aceite de chiles.

🍗 **Hamburguesa de res** (160 gr) .....\$450  
Tocino, jitomate rostizado, queso montaña

**Sándwich de pato** (200 gr) .....\$355  
Chutney de jitomate con chile morita, verduras encurtidas, papas chips

**Tagliatelle con ragú** .....\$430  
**de cordero** (120 gr)  
Macadamia, menta frita, aceite de chiles

## PARA COMPARTIR

🍷 **Pescado a la talla** (1200 gr).....\$1,565  
Frijoles, mayonesa de limón, cebollas encurtidas, tortillas

🍷 **Rib eye de sonora** (500 gr) .....\$1,220  
Espárragos al grill, papas cambray, mix de hierbas

## PARA NIÑXS

**Pan pita** .....\$260  
Salsa tomate, mozzarella, albahaca

🍷 **Pasta fresca** .....\$270  
Salsa pomodoro, parmesano

**Milanesa de pollo**.....\$295  
**gratinada** (150 gr)  
Brócoli, hinojo fresco, fronda de hinojo



## POSTRES

**Buñuelo** .....\$210  
Queso de cabra, guayaba rosa

**Tarta de chocolate**.....\$225  
Crema de limón, maracuyá, flores de sauco

🍷 **Pastel de chocolate**.....\$320  
Crema de rancho, nibs de cacao, harina de almendras

**Helado de jocoque** .....\$190  
Crumble de chocolate, aceite de oliva y tejas de mantequilla con miel

🍷 **Sorbete de temporada**.....\$155  
Mix de hierbas frescas, aceite de oliva

**Pannacotta de queso de rancho** .....\$260  
Compota de guayaba, sirop de vinagre de champaña, semillas con polvo de cilantro

**Plátano macho al carbón** .....\$240  
Dulce de leche, crema de rancho, nibs de cacao

## CAFÉS

**Espresso** (45 ml) .....\$99

**Espresso doble** (90 ml).....\$99

**Espresso cortado** (45 ml) .....\$99

**Americano** (45 ml) .....\$99

**Americano cortado** (200 ml).....\$99

**Capuchino** (200 ml) .....\$99

**Latte** (200 ml) .....\$99

**Cafechata** (150 ml) .....\$104

**Cold brew** (150 ml) .....\$105

**Mocha** (200 ml) .....\$110

**Chocolate con agua** (200 ml) .....\$99

**Chocolate con leche** (200 ml) .....\$110

**Latte Calabaza** .....\$128

**Chai latte** (200ml) .....\$130

**Matcha latte** (200ml) .....\$150

**Vaso de Leche** (200ml) .....\$80

**Carajillo** (60 ml) .....\$280

🌿 Opción vegetariana disponible

👑 Platillo en colaboración con Nao Kitchen Bar, Mazatlán

🍷 Platillo en colaboración con La Panga del Impositor

★ Nuevos Platillos

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

LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS E INCLUYEN IVA.