



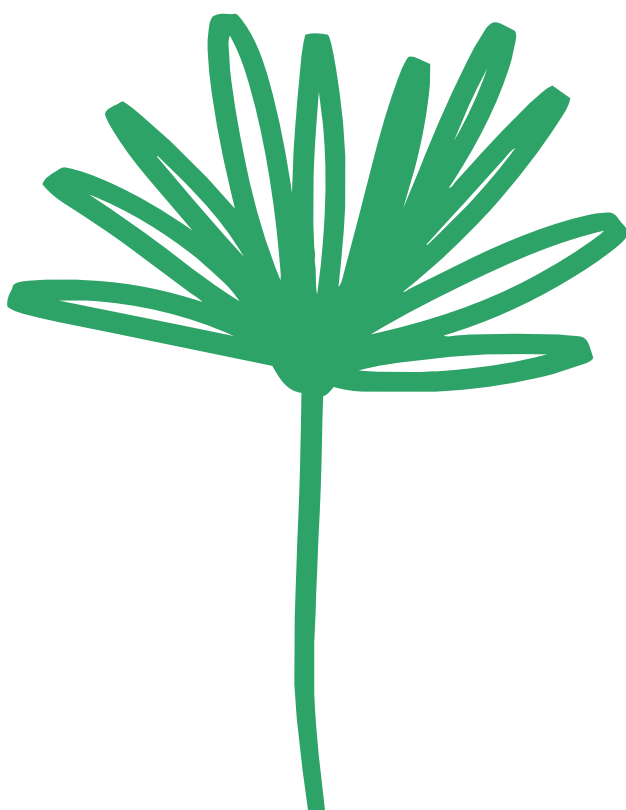
DE LA GRANJA **A LA MESA**



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.



PLATILLOS DE TEMPORADA	
	
Sashimi de Atún con Flor de Caléndula (120 grs)	\$320
Rábano daikon, pepinillos encurtidos, rodajas de serrano y aceite verde.	
Ensalada de Bok Choy con Duraznos Rostizados	\$269
Praliné de macadamia, helado de aceite de oliva, hierbas frescas y flor de cebollín.	
Pesca del Día con Flor de Nabo (200 grs)	\$390
Salicornia, cebollín, aceite de ajonjolí, acompañado de alubia con hoja santa.	
Cabeza de Cerdo con Flor de Miel (200 grs)	\$345
Echalote, tomatillo, verdolaga de San Juan Teotihuacán, chicharo y salsa de habanero fermentado	
Rib Eye con Chichilo Negro y Flor de Mastuerzo	\$665
Arroz integral, zanahorias de colores, cebolla cambray y mole chichilo. (200 grs)	
Tamal de Nicuatole de Guayaba	\$260
Crema de rancho, anís estrella y flor de diente de león	
Flan de Queso	\$320
Trufa, sal y flor de borraja	

PARA PICAR

	Papitas	\$95
Chips naturales, chile y romero		
	Aceitunas	\$145
Cerignola, gordal y kalamata		
	Pimientos de padrón	\$140
Limón amarillo, sal de gusano		

ENTRADAS DEL MAR

Tiradito de Kampachi (120 grs)	\$275
Chile manzano, verdolaga, alcachofa Jerusalén, pepino persa, cebolla morada	
Aguachile de camarón seco (80 grs)	\$330
Camarones secos en salsa de chile morita ahumado, guacamole, cecina, cebolla morada y limón	
Toast de boquerón en vinagre (40 grs)	\$260
Poro braseado, alioli sobre pan de masa madre	

ENTRADAS DE LA TIERRA

	Ensalada crujiente	\$265
Crutones, queso maduro de oveja, vinagreta de champagne		
	Ensalada de hinojo	\$330
Semilla de girasol, suprema de toronja y vinagreta de arroz y granada		
	Carpaccio de betabel rostizado	\$290
Queso pirámide, arúgula, semillas garrapiñadas		
	Jitomates de teotihuacán	\$265
Cremoso de aguacate, jugo de jitomate,		
	Puré de berenjena	\$260
Queso cotija, jitomates de colores, pan pita		
	Tlayuda	\$295
Cremoso de aguacate, verduras encurtidas, habas, cilantro criollo, hormiga chicatana		
	Macarrones (30 grs)	\$290
	Salsa tres quesos, panceta ahumada	
	Tártara de res (90 grs)	\$285
Mix de tallos de hierbas, salsa de chiles rojos y salsa de especias fermentados, arugula y papas chips.		
	Tamal de quelites	\$180
Mole de hablas, nopal, mix de quelites, encurtidos, cilantro criollo		
	Tamal de berenjena	\$260
Mole de la casa, flor de calabaza, nopales, hojas de amaranto		

SOPAS Y ARROCES

	Arroz negro de calamar (130 grs)	\$380
Camarones, almejas, alioli		
	Sopa de frijol (250 grs)	\$255
Tortilla frita, crema de rancho, pollo 80 gr, cilantro		
	Sopa de calabaza	\$255
Queso pirámide, quelite morado, pepita frita flor de calabaza		
	Sopa dashi	\$255
Mix de frijoles, shiitake y cebollín		
	Sopa milpa	\$280
Chilacayote, calabaza, acelgas y flor de calabaza con clarificado de carnes		

TACOS Y TOSTADAS

	Taco de pulpo (70 grs)	\$255
Salsa harissa, jitomate, arúgula, cremoso de aguacate, poro frito		
	Taco de pescado zarandeado (80 grs)	\$265
A la parrilla con guacamole y un toque de habanero fermentado		
	Tacos de pato (3 piezas /80 grs)	\$320
Pato confinado, 5 especias chinas, hoisin, pera asiatica		
	Tacos de Rib Eye (3 piezas / 300 grs)	\$440
Guacamole, cebollas cambray, cilantro criollo, salsa de chile de árbol		
	Tacos de setas (1 pieza / 80 grs)	\$185
Cremoso de aguacate con epazote y pipicha, cilantro criollo		
	Jaiba para taquear	1 orden (125 grs) \$260 2 órdenes (250 grs) \$520
Con frijoles refritos, mayonesa de habanero, tortillas para acompañar		
	Tostada de chimole (65 grs)	\$220
Pesca blanca, mix de hierbas, aguacate		

PLATOS FUERTES

	Chayote	\$245
Con puré de piña tatemada, chile morita, hojas de shiso y queso Ocosingo		
	Huazontle	\$290
Capeado en mole negro		
	Carne en su jugo con pulpo (120 grs)	\$320
Con tocino, frijoles negros de olla y salsa de chile martajada		
	Pollito de leche rostizado (300 grs)	\$440
Guarnición del chef		
	Ribs de cordero con puré de calabaza (210 grs)	\$549
Arúgula, menta, chile güero encurtido		
	Camarones al carbón (300 grs)	\$699
Con salsa harissa, papa quebrada, mojo de ajo y perejil		
	Tagliatelle con ragú de cordero (120 grs)	\$430
Macadamia, menta frita, aceite de chiles		
	Hamburguesa de res (160 grs)	\$450
Tocino, jitomate rostizado, queso de montaña		
	Sandwich de pato (200 grs)	\$355
Chutney de jitomate con chile morita, verduras encurtidas, papas chips		
	Breakfast sandwich	\$260
Aguacate, mayonesa de chile morita, tocino, huevo revuelto con papas a la francesa		

PARA COMPARTIR

Zarandeado-Style Fish (1,200 g)	\$1,565
Beans, lime mayonnaise, pickled onions, and tortillas	
Sonoran Rib Eye (500 g)	\$1,220
Chef's choice of side	

PARA NIÑXS

Pasta Fresca a la mantequilla	\$270
Salsa pomodoro, parmesano	
Milanesa de pollo gratinada	\$295
Brócoli, hinojo fresco	
Pan Pita	\$260
Salsa de jitomate, mozzarella y albahaca	

 Opción vegetariana disponible

 Platillo en colaboración con Nao Kitchen Bar, Mazatlán

 Platillo en colaboración con La Panga del Impostor

El consumo de alimentos crudos queda bajo responsabilidad de quien los consume.
LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS E INCLUYEN IVA.