



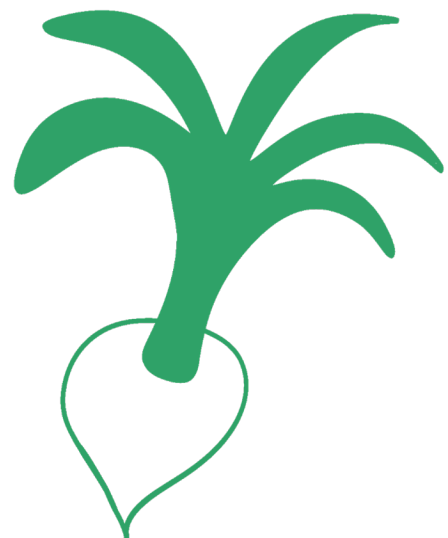
DE LA GRANJA A LA MESA



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)	\$90
Toronja (260 ml)	\$90

PRENSADOS EN FRÍO

Verde (260 ml)	\$110
Pepino, apio, espinaca, kale, perejil, limón, sal, jengibre, manzana	
Cúrcuma naranja (260 ml)	\$110
Naranja, manzana, cúrcuma, limón, pimienta negra	
Raíces (260 ml)	\$110
Betabel, zanahoria, jengibre, limón	

SHOTS

Bienestar (60 ml)	\$90
Jengibre, limón, pimienta cayena	
Vital (60 ml)	\$90
Agua de coco, cúrcuma, limón, pimienta negra	
Reset (60 ml)	\$90
Jengibre, limón, piña, vinagre de sidra de manzana	

HORCHATAS

Amaranto (150 ml)	\$115
Manzana, cardamomo, miel de maguey	
Avena (150 ml)	\$115
Macadamia, cúrcuma, jengibre, miel, pimienta negra	

LECHES

Vaca de pastoreo (60 ml)	\$40
Macadamia hecha en casa (60 ml)	\$40

TÉ E INFUSIONES

Tés (200 ml)	\$98
Negro calamondín / verde limón / oolong / earl grey / english breakfast	
Infusiones (200 ml)	\$98
Tierra quemada / agua dulce / cedrón	
Flores (200 ml)	\$98
Manzanilla / jazmín /rosas blancas	
Funcionales (200 ml)	\$98
Cúrcuma jengibre / relajante	
Chai Latte (200 ml)	\$130
Te Negro / Especies	

DESAYUNOS

Fruta de la estación	\$180
Yogurt orgánico, granola hecha en casa	
Arróz nocturno	\$320
Miel de piloncillo con vainilla leche de macadamia, granola, fruta de temporada	
Pan francés	
Frutos rojos, con ricotta especiado, macadamia	\$245
Queso ricotta, compota de limón, helado de jocoque	\$255
Chilaquiles verdes o rojos	
Con cebolla, cilantro, queso cotija y crema de rancho	\$245
Con huevo pochado (1 pieza)	\$255
Con pollo (100 gr)	\$265
Con setas salteadas	\$270
Con pato confitado (100 gr)	\$275
Enfrijoladas	\$260
De flor de mayo, flor de calabaza y quelites	
De pollo (200 gr)	
De setas salteadas	
De flor de calabaza	
Molletes (30 gr)	\$255
Cecina crujiente, guacamole	
Enmoladas	\$335
Mole negro, cebolla morada, cilantro, queso ocosingo.	
Toast de jocoque	
Salmón, jitomates cherry, jocoque, shitake encurtido	\$380
Hongos rostizados, arugula, huevo perfecto, cebollin, aceite de chiles, pan de masa madre.	
Risotto de farro	\$298
Hongos y setas salteadas, queso de montaña	\$320
Con huevo pochado (1 piece)	

DESAYUNO

Huevos con calabaza y queso pirámide (3 piezas)	\$280
Tlacoyo de frijol con hoja santa, mix de hierbas	
Huevos en salsa pasilla (2 piezas)	\$255
Queso cotija, hoja santa, verdolaga, pepita frita	
Huevos florentín (2 piezas)	\$275
Estofado de espinaca, jitomate,jengibre y salsa holandesa	
Huevos con mole (2 piezas)	\$255
Mix de hierbas, verduras encurtidas	
Huevos con hongos silvestres (2 piezas)	\$250
Salsa de huitlacoche	
Huevos coloradito (2 piezas)	\$245
Salsa coloradita, nopales, hojas de apio y sorel, pan de masa madre	
Tamal de berenjena (30 gr)	\$260
Mole de la casa, flor de calabaza, nopales, hojas de amaranto	
Breakfast sandwich	\$260
Aguate, mayonesa de chile morita, tocino, huevo re-vuelto con papas a la francesa	
Sandwich de pato (200 grs)	\$355
Chutney de jitomate con chile morita, verduras encurtidas, papas chips	

FINES DE SEMANA

Barbacoa de res adobada (180 gr)	\$460
Tortillas, encurtidos, salsa verde cruda	
Torta de lechón (200 gr)	\$280
Cebolla encurtida, mayonesa de habanero	
Grilled cheese (40 gr)	\$275
Pan brioche, queso de montaña, jamón de pavo	

EXTRAS

Huevo (1 pieza)	\$60
Orden de aguacate (50 gr)	\$95
Orden de tocino (40 gr)	\$80
Orden de verduras (70 gr)	\$95
Orden de jamón de pierna (25 gr)	\$95
Orden de pollo (90 gr)	\$95
Orden de jamón de pavo (25 gr)	\$75
Orden de yogurt (40 ml)	\$70
Orden de papas a la francesa	\$190
Orden de guacamole (200 grs)	\$190
Orden de burrata (80 grs)	\$95

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