

Le Bistro

CENA

ENTRADAS

GF **ENSALADA DE DURAZNO ASADO**
120g **\$265**
lechugas mixtas orgánicas, queso de cabra, pistaches tostados, vinagreta de tequila con chile morita

GF **CREMA DE TOMATE HEIRLOOM**
275ml **\$255**
chochoyotes, salteado de calabaza, aceite de quintonil

GF **MEXTLAPIQUE DE HONGOS Y CAMARÓN** 160g **\$275**
morrón rojo, ensalada de quelites, emulsión de zanahoria

GF **BETABEL ASADO EN HORNO JOSPER**
160g **\$285**
salsa de aguacate, arúgula, nueces y jocoque de El Tuito

CARNITA DE LECHÓN CONFITADO
100g **\$295**
emulsión de chiles en vinagre, tomatillos, albahaca, supremas de limón, salsa de frijol negro

GF **TOSTADA DE ATÚN FRESCO** 90g **\$320**
alga kombu, chilacayote y maíz cacahuazintle, aceite de ajonjolí, coulis de aguacate

TIRADITO DE LENGUADO 100g **\$345**
leche de tigre, chayote, aceite de chile habanero, lima y albahaca, relish de manzana verde

GF **CECINA DE ATLIXCO** 100g **\$355**
guacamole, cilantro criollo, totopo de tlayuda

GF **PULPO ADOBADO AL CARBÓN**
90g **\$365**
puré de camote morado, esquite cremoso, rábano morado

GF **MEJILLONES AL GUAJILLO** 140g **\$375**
crema, vino blanco, morrón rojo, echalote

ESPECIALIDADES

GF **FILETE DE PESCADO ESTILO ZARANDEADO** 180g **\$525**
arroz meloso de jitomate, crema de frijol, limón real asado

GF **ENCHILADAS DE PATO CONFITADO**
160g **\$545**
salsa de morrón y habanero, queso monterey jack, ensalada mixta, cebolla encurtida y queso fresco de rancho

TETELA DE COLA DE RES 180g **\$520**
mole poblano, nopal en curtido, ajonjolí tostado, jocoque de El Tuito

GF **CHILE POBLANO RELLENO DE CANGREJO MORO Y PESCADO**
180g **\$565**
salsa de chile poblano confitado, cilantro criollo, queso fresco

GF **CARNE ASADA** 250g **\$585**
quesadilla de flor de calabaza, nopal asado, panela asada, salsa martajada

GF **ENCHILADAS POTOSINAS RELLENAS DE LANGOSTA Y CAMARÓN** 160g **\$625**
salsa de tomatillo, queso Oaxaca, ensaladilla, acociles a la mantequilla

FILETE DE SALMÓN SELLADO 180g **\$645**
zanahorias rostizadas, arroz blanco de milpa, flores de pensamiento y mastuerzo, reducción de jamaica, mole rosa

GF **COSTILLAR DE RES SIN HUESO**
180g **\$725**
salsa de birria, plátano macho, papa cambray y zanahorias rostizadas

OSSOBUCO DE CERDO ESTOFADO
180g **\$495**
mole negro, ajonjolí tostado, plátano macho frito, verdolagas silvestres

COLA DE LANGOSTA P/M
mantequilla de ajo y limón real, risotto al fungi, ensalada de arúgula, manzana verde y espinaca

GF Libre de gluten **OV** Opciones vegetarianas

Precios en pesos. Precios totales a pagar.
Precios no incluyen propinas.

Le Bistro

DINNER

APPETIZERS

GF **ROASTED PEACH SALAD** 120g **\$265**
organic mixed greens, goat cheese, toasted pistachios, tequila and morita pepper vinaigrette

GF **HEIRLOOM TOMATO SOUP** 275ml **\$255**
chochoyotes, sautéed squash, quintonil oil

GF **MUSHROOM AND SHRIMP MEXTLAPIQUE** 160g **\$275**
red bell pepper, quelites salad, carrot emulsion

GF **JOSPER OVEN ROASTED BEET** 160g **\$285**
avocado sauce, arugula, walnuts, El Tuito jocoque

CONFIT SUCKLING PIG CARNITA 100g **\$295**
pickled pepper emulsion, tomatillos, basil, lime supremes, black bean sauce

GF **FRESH TUNA TOSTADA** 90g **\$320**
kombu seaweed, chilacayote, cacahuazintle corn, sesame oil, avocado coulis

LENGUADO FISH TIRADITO 100g **\$345**
leche de tigre, chayote, habanero pepper oil, lime, basil, green apple relish

GF **ATLIXCO CECINA** 100g **\$355**
guacamole, criollo cilantro, tlayuda crisp

GF **CHARCOAL GRILLED ADOBO OCTOPUS** 90g **\$365**
purple sweet potato purée, creamy esquites, purple radish

GF **MUSSELS WITH GUAJILLO** 140g **\$375**
cream, white wine, red bell pepper, shallots

SPECIALTIES

GF **ZARANDEADO STYLE FISH FILLET** 180g **\$525**
creamy tomato rice, refried bean cream, roasted lime

GF **DUCK CONFIT ENCHILADAS** 160g **\$545**
red bell pepper and habanero sauce, monterey jack cheese, mixed greens, pickled onion, local queso fresco

BEEF OXTAIL TETELA 180g **\$520**
mole poblano, pickled nopal, toasted sesame seeds, El Tuito jocoque

GF **CHILE POBLANO FILLED WITH FISH AND MORO CRAB** 180g **\$565**
confit poblano pepper sauce, criollo cilantro, fresh cheese

GF **CARNE ASADA** 250g **\$585**
squash blossom quesadilla, grilled nopal, grilled panela cheese, martajada salsa

GF **LOBSTER AND SHRIMP ENCHILADAS POTOSINAS** 160g **\$625**
tomatillo sauce, Oaxaca cheese, potato salad, butter-sautéed acociles

SEARED SALMON FILLET 180g **\$645**
roasted carrots, white corn rice, nasturtium flowers, hibiscus reduction, pink mole

GF **BONELESS BEEF SHORT RIB** 180g **\$725**
birria sauce, fried plantain, baby potatoes, roasted carrots

BRAISED PORK OSSOBUCO 180g **\$495**
black mole, toasted sesame seeds, fried plantain, wild purslane

LOBSTER TAIL M/P
garlic and lemon butter, mushroom risotto, arugula, green apple and spinach salad

GF *Gluten free*  *Vegetarian options*

*Prices in pesos. Prices include taxes.
Prices do not include gratuity.*