

PRODUCTOS QUE ELABORAMOS PARA LLEVAR A SU CASA

HOGAZA DE PAN \$120 / kg

pan de estilo europeo elaborado a partir de masa madre con mas de 24 hrs de fermentación

PAN DE CAJA BLANCO O INTEGRAL \$100/pza

elaborado artesanalmente libre de mejorantes y conservadores

CHORIZO ARTESANAL

El chorizo que vendemos es elaborado por nuestro chef con una receta de mas de 50 años a partir de carne seleccionada especificamente para este fin

Chorizo Rojo \$185/kg Chorizo Verde \$185/kg Chorizo Argentino \$200/kg

COMIDAS COMPLETAS

Martes a Viernes de 13:30 a 17:00 hrs

Elige tu platillo y por \$75 mas te completamos tu comida
Vaso de Agua Frutal, Sopa, Café del Día o Té y Helado

SUGERECIA DE VINOS

POZO DE LUNA ROSE - Nebbiolo - San Luis Potosi, Mexico	Copa 125ml	185 / 750ml	780
POZO DE LUNA - Pinot Noir - San Luis Potosi, Mexico	Copa 125ml	185 / 750ml	780

ESPECIALES DEL CHEF

CROQUETAS DE HUAUZONTLES (3) con molito cremoso de pasilla	175
GUACAMOLE CON CHAPULINES acompañado de chicharrón y totopos	185
ESQUITES TATEMADOS CON CANGREJO y alioli de limón 150gr	195
TACOS DE CHICHARRÓN DE PULPO (2) 120gr. con emulsión de chile serrano	205
SOPECITOS DE HUITLACOCHÉ CON ESCAMOLES (2)	220
MOLLEJITAS DE TERNERA A LA PLANCHA 150gr.	195
TIRADITO DE TOTOABA con ponzu, cítricos y serrano	185
ENSALADA DE NOPALES TIPO TACO PLACERO con moronas de chicharrón	135
ESPAGUETI CON FLOR DE CALABAZA prosciutto y queso cotija.	205
CALDO DE HONGOS DE TEMPORADA con epazote y guajillo	105
CHILE EN NOGADA 250gr.	265
MEDIO POLLITO DE LECHE con mole rojo y hongos de temporada	245
TOTOABA ZARANDEADO DE CHILTEPIN moros con critianos y guacamole	285
PECHO DE TERNERA AL HORNO 400gr. con guacamole y papas a la francesa	450
SHORT RIB PRIME 300gr. con pipian rojo y chilacayotes al grill	480
PASTELITO DE ELOTE con maiz inflado y helado de caramelo salado	135
FRESAS JUBILEE con helado de vainilla	165

COMIDAS

ENTRADAS FRIAS

JOCOQUE PREPARADO con queso azul y tostadas de pan arabe 150gr.	135
JAMON SERRANO con melón 100gr.	205
TERRINA DE PATO CON CIRUELAS 100gr. con pepinillos y mostaza Dijon	215
FOIE GRAS MI CUIT con chutney de higos y pistaches	285
BOQUERONES A LA VINAGRETA 50gr. con papas fritas y perejil	135
CARPACCIO DE FILETE DE RES 80gr.	185
CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO 80gr.	205
TIRADITO DE ATUN 100gr. con soya toreada y ajonjoli	175
CEVICHE DE PULPO AL CARBÓN con tomate verde y aceite de cacahuete	205
CEVICHE DE PESCADO con pico de gallo, pepino y chile morita	115
COCTEL DE CAMARONES estilo veracruz	185
AGUACATE CON SURIMI DE ANGULAS	185
TOSTADA WONTON DE ATÚN con mayonesa de chipotle	105
MANITAS A LA VINAGRETA con ensalada, aguacate y jitomate	140
TOSTADA DE MANITAS (1) a la vinagreta	105

ENSALADAS Y VEGETALES

ENSALADA CAPRESSE con mozzarella fresco y albahaca ♣	140
CARPACCIO DE BETABEL con queso feta, nuez y arúgulas ♣	115
ENSALADA MEDITERRANEA con pepino, aceitunas, jitomate y queso feta ♣	115
ENSALADA CESAR con pechuga de pollo al carbón o camarón pacotilla +120	115
ENSALADA DE PERA Y QUESO DE CABRA con aderezo de frambuesas ♣	115
ENSALADA DE ATÚN a la mexicana	115
GUACAMOLE ESPECIAL con chicharrón y totopos ♣	125
ENSALADA DE NOPALES TIPO TACO PLACERO con moronas de chicharrón	135

ESPECIALES

PECHUGA DE POLLO A LA PARMESANA 200gr.	235
FISH & CHIPS con salsa tartara 200gr.	235
MILANESA DE TERNERA 200gr. con ensalada y papas a la francesa 200gr.	320
LENGUA DE RES 150gr. a la veracruzana con arroz blanco y chiles güeros.	285

Servimos alimentos de excelente calidad, los productos crudos que usted consuma, están bajo su consideración

ENTRADAS CALIENTES	
QUESO FUNDIDO 200gr. con rajas, chorizo o chistorra +25 con chapulines al mojo de ajo +80	135
CHALUPITAS POBLANAS (2) 🍴	95
SOPECITOS DE CHORIZO CON PAPAS (2)	95
FLAUTAS (2) de mole verde, papa, pollo o sesos	95
CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO (6) con salsa brava.	150
CARACOLES DE BORGOÑA (6) a la provenzal	215
PULPOS A LA GALLEGA 150gr. con papas y pimenton ahumado	205
ESCAMOLES A LA MANTEQUILLA 80gr. con guacamole	420
TACOS	
TACOS DE LECHÓN (3) con chicharrón y guacamole a la mexicana	235
TACOS DE PESCADO REBOZADO (2) estilo ensenada	140
TACOS DE CAMARON REBOZADO (2) estilo ensenada	205
TACOS GOBERNADOR DE CAMARÓN (2)	185
TACOS DE CANASTA (5) de chicharrón prensado	105
TACOS DE COLA DE RES (3) braseada lentamente en adobo	140
TACOS DE TRIPA DE LECHE (3) suavécitas o crujientes, con guacamole	215
TACOS DE CECINA CON CHORIZO estilo villamelón 150gr.	205
GAONERAS DE PICAÑA (2) con cebollitas encurtidas (extra de tuetano +40)	205
TACOS DE CHICHARRÓN DE PULPO (2) 120gr. con emulsión de chile serrano	205
SOPAS Y PASTAS	
CONSOMÉ ESPECIAL con arroz, garbanzos y pechuga de pollo	CH 300ml 85 GDE 500ml 110
SOPA DE FIDEOS 300ml	85
SOPA DE TORTILLA 300ml con julianas de tortilla, chicharron, panela y pasilla	85
PANCITA DE SETAS en caldo de chile guajillo 🍴	CH 300ml 100 GDE 500ml 130
CALDO DE CAMARÓN 300ml a los tres chiles con camarón pacotilla 50gr.	125
CREMA O SOPA DEL DÍA 300ml	85
JUGO DE CARNE 300ml	125
SOPA DE CEBOLLA FRANCESA 300ml	125
FIDEOS SECOS AL CHIPOTLE 200 gr con huevo duro, chorizo y aguacate 🍴	105
SPAGUETTI 250gr. al burro, arrabiata o 3 quesos	135
SPAGUETTI A LA BOLOGNESA 250gr. con carne de res	205

PIZZA MARGARITA jitomate, mozzarella fresco y albahaca ♣	105
PIZZA COTTO jitomate, mozzarella fresco, prosciutto y arugulas	130
PIZZA SCAMPI jitomate, mozzarella fresco, camarones y pesto de albahaca	150
LECHUGA AL GRILL con aderezo cesar, parmesano y pan de hogaza ribeteado ★	135
VEGETALES AL GRILL calabaza, pimientos, espárragos, cebolla, portobello, berenjena ♣	135
ALCACHOFA A LAS BRASAS gratinada con queso parmesano (en temporada)	240
BERENJENA ROSTIZADA EN BRASA con aceite de olivo y parmesano ♣	115
PORTOBELLOS al carbón con arugulas, queso feta y tomates secos ♣	135
COLIFLOR ROSTIZADA AL CARBÓN con alioli de limón y cenizas de habanero ★	185
PECHUGA DE POLLO 200gr. a la parrilla con vegetales al carbón	225
ALAMBRE DE POLLO 200gr. con tocino, pimientos al carbón y guacamole	225
ALITAS AL CARBÓN (10) naturales o búfalo con aderezo bluecheese 🍴	225
BABY BACK RIBS 450gr. de cerdo ahumadas con salsa bbq estilo filipino	325
CHAMORRO A LA CERVEZA 500gr. con cebollitas encurtidas	350
MEJILLONES AL VINO BLANCO con guajillo, crema y chorizo artesanal 500gr.	250
PULPO AL CARBÓN 200gr. con papitas asadas y salsa cremosita de chiltepin. 🍴	420
FILETE DE PESCADO 200gr. a la mantequilla negra.	225
SALMÓN AL CEDRO O A LA TOSCANA 200gr. con salteado de verduras	265
STEAK DE ATÚN SELLADO 200gr. con espárragos verdes y soya toreada	265
BROCHETA DE CAMARONES 150gr. zarandeados con perejil y limón sobre arroz blanco	320
CECINA DE FILETE DE RES 150gr. con chilaquiles verdes y chorizo de Toluca	280
ALAMBRE DE FILETE DE RES 200gr. con tocino, pimientos al carbón y guacamole	320
TAMPIQUEÑA DE FILETE DE RES 200gr. con enchiladas, rajas, papas y frijoles	320
FILETE MIGNON 200gr. con mantequilla provenzal y papa al horno con crema	320
RIB EYE AL CARBÓN 300gr. con ajos confitados y jitomates cherry	480
PEPITO DE FILETE DE RES en baguette artesanal con papas a la francesa	240
HAMBURGUESA DE WAGYU AL CARBÓN 200gr. con papas a la francesa	240