

# Menú

Los platillos en esta carta son un homenaje a la cocina mexicana contemporánea, donde los protagonistas son los productos de nuestro país y las técnicas culinarias.

Inspirada en la cocina internacional y por el gusto de una gastronomía estilizada pero con sabores que caracterizan a nuestro México.

*José Luis Demesa Villamil*  
CHEF EJECUTIVO

## ENTRADAS

**TIRADITO DE CALLO DE HACHA  
CON ACEITE DE CLOROFILA  
DE CILANTRO**

Láminas delgadas de callo de hacha sobre aceite aromatizado con cilantro criollo.

**TACOS DE CANGREJO  
CRUJIENTE**

Cangrejos de concha suave, fritos hasta obtener una corteza crujiente y un interior tierno, montados sobre tortilla de maíz con hoja santa, col morada frita y cremoso de aguacate.

**CHICHARRÓN DE RIB EYE**

Puntas de rib-eye de calidad choice, fritas hasta quedar crujientes, acompañadas de guacamole y tortillas de maíz.

**TUÉTANOS CON BRISKET**

Hueso canoa rostizado y acompañado con nuestro brisket ahumado durante ocho horas y tortillas de maíz.

**PESCADO EN VERDE**

Mahi Mahi reposado en jugo de limón, mezclado con pesto, alcaparras, aceitunas negras y pico de gallo, acompañado con pan lavash.

**TIRADITO DE SALMÓN**

Salmón curado por dos días en sal de Nayarit, acompañado de aguacate y ponzu de ajos rostizados.



## ENSALADAS

<b>ENSALADA CÉSAR ASADA</b>	Lechuga orejona untada con mantequilla de anchoas y asada al grill, acompañada de nuestro salmón curado y aderezo César tradicional hecho en casa.
<b>ENSALADA POMODORO</b>	Combinación de jitomates frescos de nuestro huerto orgánico, según temporalidad, aderezados con pesto y aceite de oliva, acompañados de trilogía de quesos; mascarpone, mozzarella y parmesano.
<b>AGUACATE RELLENO DE CAMARÓN</b>	Camarones mezclados con vegetales y salsa Sriracha cubiertos con una capa de aguacate.
<b>ENSALADA MIXTA</b>	Mezcla de lechugas de nuestro huerto con un aderezo fresco de frutos rojos y burratina rellena de queso mascarpone.
<b>ENSALADA GRIEGA</b>	Jitomates frescos del huerto orgánico, albahaca, pepino, queso feta, pimienta y aceite de oliva.

## CREMAS Y SOPAS

<b>CREMA DE ZANAHORIA Y CARDAMOMO</b>	Zanahorias escalfadas con crema y mantequilla, aromatizadas con el sabor fresco y cítrico del cardamomo, acompañada de croûtons con mantequilla de anchoas.
<b>SOPA DE TORTILLA</b>	Sopa típica mexicana, con caldillo de tomate y chiles secos.
<b>CALDO DE PIEDRA</b>	Caldo típico de San Felipe Usila, Oaxaca; camarones y pesca del día, con piedras calientes en la mesa, para recrear esta técnica ancestral.
<b>SOPA DE LA MILPA</b>	Sopa que rinde homenaje a la biodiversidad de un cultivo donde los ingredientes coexisten y se ayudan en su crecimiento, creando una sinfonía de sabores y texturas.
<b>LENTEJAS Y PLÁTANO</b>	Sopa de lentejas con una base de caldo de vegetales acompañada con plátano macho frito y jitomate.

## PLATOS PRINCIPALES

**RIB EYE CON CHIMICHURRI DE  
HOJA SANTA ACOMPAÑADO  
DE PAPA ASADA RELLENA  
DE MACARRONES CON QUESO  
Y TOCINO**

Carne de calidad choice sazonada con chimichurri y un toque mexicano de hoja santa, acompañada de una papa asada tradicional norteña rellena de macarrones con queso y tocino.

**FILETE DE RES**

Acompañado de papa gratín, espárragos a la parrilla, tres salsas a elegir: pimienta, bearnesa y vino tinto con tuétanos.

**BRISKET AHUMADO SOBRE  
PURÉ DE PAPA, BAÑADO  
CON GLASEADO DE RES**

Brisket ahumado durante ocho horas, sobre puré de papa rústico, bañado con una reducción de jugos caramelizados y vino tinto, acompañado de vegetales rostizados.

**PORCHETTA DE CERDO  
CON PURÉ DE ZANAHORIA  
Y TOMILLO, COLIFLOR FRITA**

Parte del cerdo que recubre las costillas, añejada durante dos días para obtener una corteza crujiente, sobre puré de zanahorias escalfadas en mantequilla y aromatizadas con tomillo.

**CAMARONES ROKA  
SOBRE PAPAS TRUFADAS  
AL PARMESANO**

Camarones apanados con panko aderezados con salsa Sriracha, acompañados de papas fritas aromatizadas con aceite de trufa y queso parmesano.

**MEJILLONES A LA PROVENZAL**

Preparación tradicional con ajo, cebolla, perejil y vino blanco, acompañado de pan de la casa.

**SALMÓN LAQUEADO CON PURÉ  
DE POLENTA Y ESPÁRRAGOS  
SALTEADOS A LA MANTEQUILLA**

Lonja de salmón a la parrilla con reducción de naranja, puré de polenta cremosa, espárragos a la mantequilla y vino blanco.

**PATO CONFITADO**

Pato confitado, desmenuzado y salteado con cebollas, ajo y cilantro, acompañado de mole rojito hecho en casa y plátano macho frito.

**POLLO AL CURRY**

Dados de pollo aderezados con salsa de curry rojo y coco, acompañados de arroz con especias, nuez de la India y arándanos.

**CAMARÓN AL CURRY**

Camarones a la parrilla aderezados con salsa de curry y coco, acompañados de arroz con especias, nuez de la India y arándanos.

**CURRY VEGETARIANO**

Con garbanzos, vegetales rostizados según temporalidad del huerto orgánico y arroz.

**DORADO CON PIPIÓN**

Lonja de dorado a la parrilla, acompañado de pipián verde.

**BABY BACK LAQUEADAS**

Costilla de res horneada con salsa de chabacanos, naranja y soya, acompañada de puré de papa.

**BURRITO DE CAMARÓN**

Relleno de una mezcla de camarón, apio, cebollas moradas y ajos, pepino, col morada y jitomate, envuelto en tortilla de harina sobaquera de Sonora, acompañado de aderezo de Sriracha.

**BURRITO VEGETARIANO**

Relleno de lentejas, col morada, pepino, jitomate y aguacate, acompañado de gajos de camote fritos.

## PLATOS PRINCIPALES

### POKE BOWL

Tazón con arroz blanco, espárragos, aguacate, garbanzo, col morada, pepino y jitomate, con opción de proteína: salmón curado, pollo a la parrilla o tofu en tempura acompañado de salsa de cítricos o ponzu.

### RISOTTO DE QUINOA CON VEGETALES ROSTIZADOS

Risotto cremado con aceite de oliva o mantequilla, queso parmesano o tofu, vegetales rostizados al grill (zanahorias amarillas, moradas, anaranjadas y betabel candy).

### ARROZ FRITO CON VEGETALES, SEMILLAS Y FRUTOS ROJOS

Arroz basmati frito, especiado con cúrcuma y cardamomo, con semillas de girasol, nuez de la India, arándanos y uvas pasa.

## PASTAS

### LASAGNA DEL CAMPO

Elaborada con ingredientes que tienen una sincronización de crecimiento y comparten propiedades y beneficios de una milpa, como el quelite, huitlacoche y los hongos de cazahuate que son endémicos de la zona de Morelos y que los tenemos con mucha más frecuencia en tiempo de lluvias.

### PASTA CARBONARA

Con salsa carbonara tradicional, panceta de cerdo y lájas de parmesano.

### PASTA A LA MARINERA

Pasta bañada en salsa con una base de bisqué de camarón, crema fresca y mantequilla acompañada de camarones, pulpo y mejillones.

### FIDEOS SECOS

Fideos con salsa de jitomate aromatizada con chipotle ahumado, acompañados de chicharrón, crema, queso y aguacate.

## MENÚ DE NIÑOS

### FIDEOS SECOS

### PASTA A LA CREMA CON BRÓCOLI

### HAMBURGUESA CON QUESO, CON PAPAS A LA FRANCESA

### MACARRONES CON PECHUGA ASADA

### SOPA DE VERDURAS

### PASTA CON SALSA DE TOMATE



## POSTRES

### PAVLOVA CON SALSA DE MARACUYÁ, FRUTOS DE TEMPORADA Y PINOLE

Postre tradicional australiano con toques mexicanos de pinole de maíz azul y polvo de espirulina azul, acompañado de frutos rojos de la región.

### VOLCÁN DE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate con centro líquido acompañado de helado de vainilla.

### PASTEL DE ELOTE AMARILLO, CON SALSA DE ROMPOPE

Pastel tradicional de la temporada de elotes de la región, con el toque dulce del elote amarillo, acompañado de salsa de rompope.

### SOPA INGLESA

Cubos de bizcocho hidratados con oporto, frutos rojos, plátano y crema inglesa.

### STRUDEL DE MANZANA

Pasta hojaldre y preparación de la casa de manzanas verdes, acompañado de helado de vainilla.

### CREPAS MEXICANÍSIMAS

Trilogía de crepas de palomitas de maíz, totemoxtle tatemado y pinole; acompañadas con una compota de guayaba especiada, dulce de leche de mazapán y salsa de mezcal con naranja.