

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.

ENTRADAS

TACOS DE CANGREJO
CRUJIENTE

\$220

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

\$245

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

TUÉTANOS CON BRISKET

\$295

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

PESCADO EN VERDE

\$235

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

TIRADITO DE SALMÓN

\$235

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

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR ASADA	\$190	Lechuga orejona untada con mantequilla de anchoas y asada al grill, acompañada de nuestro salmón curado y aderezo César tradicional hecho en casa.
ENSALADA POMODORO	\$210	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.
AGUACATE RELLENO DE CAMARÓN	\$215	Camarones mezclados con vegetales y salsa Sriracha cubiertos con una capa de aguacate.
ENSALADA MIXTA	\$190	Mezcla de lechugas de nuestro huerto con un aderezo fresco de frutos rojos y burratina rellena de queso mascarpone.

CREMAS Y SOPAS

CREMA DE ZANAHORIA Y CARDAMOMO	\$165	Zanahorias escalfadas con crema y mantequilla, aromatizadas con el sabor fresco y cítrico del cardamomo, acompañada de croûtons con mantequilla de anchoas.
SOPA DE TORTILLA	\$170	Sopa típica mexicana, con caldillo de tomate y chiles secos.
CALDO DE PIEDRA	\$220	Caldo típico de San Felipe Usila, Oaxaca; camarones y pesca del día, con piedras calientes en la mesa, para recrear esta técnica ancestral.
SOPA DE LA MILPA	\$160	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.
LENTEJAS Y PLÁTANO	\$200	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	\$880	Carne de calidad choice sazonada con chimichurri y un toque mexicano de hoja santa, acompañada de una papa asada tradicional nortea rellena de macarrones con queso y tocino.
FILETE DE RES	\$520	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	\$350	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	\$385	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	\$380	Camarones apanados con panko aderezados con salsa Sriracha, acompañados de papas fritas aromatizadas con aceite de trufa y queso parmesano.
MEJILLONES A LA PROVENZAL	\$350	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	\$415	Lonja de salmón a la parrilla con reducción de naranja, puré de polenta cremosa, espárragos a la mantequilla y vino blanco.
PATO CONFITADO	\$415	Pato confitado, desmenuzado y salteado con cebollas, ajo y cilantro, acompañado de mole rojito hecho en casa y plátano macho frito.
POLLO AL CURRY	\$400	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	\$525	Camarones a la parrilla aderezados con salsa de curry y coco, acompañados de arroz con especias, nuez de la India y arándanos.
CURRY VEGETARIANO	\$370	Con garbanzos, vegetales rostizados según temporalidad del huerto orgánico y arroz.
DORADO CON PIPIÁN	\$410	Lonja de dorado a la parrilla, acompañado de pipián verde.
BABY BACK LAQUEADAS	\$415	Costilla de res horneada con salsa de chabacanos, naranja y soya, acompañada de puré de papa.
BURRITO DE CAMARÓN	\$290	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	\$285	Relleno de lentejas, col morada, pepino, jitomate y aguacate, acompañado de gajos de camote fritos.

PLATOS PRINCIPALES

POKE BOWL	\$385	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	\$305	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	\$295	Arroz basmati frito, especiado con cúrcuma y cardamomo, con semillas de girasol, nuez de la India, arándanos y uvas pasa.

PASTAS

LASAGNA DEL CAMPO	\$265	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	\$220	Con salsa carbonara tradicional, panceta de cerdo y lajas de parmesano.
PASTA A LA MARINERA	\$310	Pasta bañada en salsa con una base de bisqué de camarón, crema fresca y mantequilla acompañada de camarones, pulpo y mejillones.
FIDEOS SECOS	\$175	Fideos con salsa de jitomate aromatizada con chipotle ahumado, acompañados de chicharrón, crema, queso y aguacate.

MENÚ DE NIÑOS

FIDEOS SECOS	\$110
PASTA A LA CREMA CON BRÓCOLI	\$190
HAMBURGUESA CON QUESO, CON PAPAS A LA FRANCESA	\$215
MACARRONES CON PECHUGA ASADA	\$210
SOPA DE VERDURAS	\$210
PASTA CON SALSA DE TOMATE	\$190

POSTRES

PAVLOVA CON SALSA DE MARACUYÁ, FRUTOS DE TEMPORADA Y PINOLE	\$175	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	\$165	Bizcocho de chocolate con centro líquido acompañado de helado de vainilla.
PASTEL DE ELOTE AMARILLO, CON SALSA DE ROMPOPE	\$180	Pastel tradicional de la temporada de elotes de la región, con el toque dulce del elote amarillo, acompañado de salsa de rompope.
SOPA INGLESA	\$210	Cubos de bizcocho hidratados con oporto, frutos rojos, plátano y crema inglesa.
STRUDEL DE MANZANA	\$190	Pasta hojaldre y preparación de la casa de manzanas verdes, acompañado de helado de vainilla.
CREPAS MEXICANÍSIMAS	\$220	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.