

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

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.



LA CASCADA
RESTAURANTE • BAR



ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR ASADA

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

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

Camarones mezclados con vegetales y salsa Sriracha cubiertos con una capa de aguacate.

ENSALADA MIXTA

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

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

Sopa típica mexicana, con caldillo de tomate y chiles secos.

CALDO DE PIEDRA

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

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

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 pankó 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 PIPIÁN

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 lajas 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 SALSAS 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.

