

ARMONÍA DE SABORES

locales

HARMONY OF LOCAL FLAVORS

Armonía de sabores locales recolectados en los campos, huertos, ríos y mares de nuestra región, finamente fusionados con productos y tendencias de cocina de vanguardia.

A harmony of local flavors collected in the fields, orchards, rivers and seas of our region, finely fused with cutting-edge products and cuisine trends.

Une harmonie de saveurs locales recueillies dans les champs, les potagers, les fleuves et les océans de notre région, méticuleusement fusionnées avec des produits et des tendances en cuisine à l'avant-garde.

COCINA DE AUTOR • SIGNATURE MENU • CUISINE SIGNATURE

ENTRADAS • STARTERS • ENTRÉES

- **TÁRTARA DE RES** 90 g **\$245**
Caviar de trufa, limón y pan de cristal crujiente
BEEF TARTARE 90 g
Truffle caviar, lemon and crispy bread
TARTARE DE BŒUF 90 g
Caviar de truffes, citron et pain croûté
- **TACO DE PULPO ZARANDEADO** 80 g, 1 PZ **\$210**
Marinado en chile guajillo y especias en tortilla de maíz azul con relish criollo
ZARANDEADO OCTOPUS TACO 80 g, 1 PC
Marinated in Guajillo chili and spices on a blue corn tortilla with creole relish
TACO DE PIEUVRE ZARANDEADO 80 g, 1 PC
Marinade au piment de Guajillo et aux épices, tortilla de maïs bleu et relish créole
- **CEVICHE DE SETAS** **\$125**
Crujiente de won ton y crema de soya
OYSTER MUSHROOM CECICHE
Crispy won ton and creamy soy sauce
CEVICHE AUX PLEUROTÉS
Won-ton croustillant et sauce soja crémeuse
- RAVIOLI DE PATO CON MIEL DE TEJOCOTE** 95 g, 1 PZ **\$210**
Foie gras a la plancha
DUCK & HAWTHORN HONEY RAVIOLI 95 g, 1 PC
Grilled foie gras
RAVIOLI AU CANARD ET MIEL D'AUBÉPINE 95 g, 1 PC
Foie gras grillé
- ENMOLADA CRUJIENTE DE CARNITAS DE CERDO** 180 g, 1 PZ **\$250**
Mole de tamarindo con chile dulce
PORK CONFIT CRISPY ENMOLADA 180 g, 1 PC
Tamarind & sweet chili mole
ENMOLADA CROUSTILLANTE AU PORC CONFIT 180 g, 1 PC
Mole au tamarin et chili doux
- **TOSTADA DE ATÚN** 110 g, 1 PZ **\$240**
Atún marinado con cacahuates tostados, aguacate, col morada con limón y agave
AHI TUNA TOSTADA 110 g, 1 PC
Marinated Ahi tuna with toasted peanuts, avocado, purple cabbage with lime and agave
TOSTADA AU THON 110 g, 1 PC
Thon mariné avec arachides grillées, avocat, chou rouge avec citron et agave

Todos nuestros alimentos son de la más alta calidad y cuidadosamente preparados bajo la normativa del Distintivo H; el platillo que se sirve crudo, queda bajo consideración del comensal, así como el riesgo que esto implica. El gramaje aplica al peso promedio de la carne antes de cocción. Los precios establecidos en el presente menú son aplicables solamente para clientes que no contrataron nuestros paquetes o planes con alimentos incluidos. Precios en pesos mexicanos (MXN). IVA incluido • All our food is of the highest quality and carefully prepared under the regulations of the food safety program "Distinctive H"; the dishes that are served raw are the consumer's responsibility, as well as the risks involved. The average weight applies to the meat before cooking. The established prices in the present menu apply only for clients that didn't purchase our packages or plans that include meals. Prices are in Mexican pesos. Tax included • Tous nos aliments sont de grande qualité et sont préparés avec la plus grande attention selon le programme de salubrité alimentaire « Distinctive H ». Les plats qui sont servis crus relèvent de la responsabilité du consommateur, de même que les risques qui s'y lient. Le poids indiqué est le poids moyen de la viande à l'état cru, avant la cuisson. Les prix établis dans ce menu sont applicables aux clients qui n'ont pas acheté un de nos forfaits ou plans qui incluent les repas. Les prix sont en Pesos mexicains et les taxes sont incluses.

ENSALADAS • SALADS • SALADES

- 

ESPINACAS CON QUESO DE CABRA AHUMADO

Betabel rostizado, higos y aderezo de ajo rostizado

SPINACH WITH SMOKED GOAT CHEESE

Roasted beet, figs and roasted garlic dressing

ÉPINARDS AVEC FROMAGE DE CHÈVRE FUMÉ

Betterave grillée, figues avec une vinaigrette à l’ail rôti

\$200
- 

PIÑA A LA PARRILLA MARINADA CON RAICILLA

Arúgula, hojas de quelite, verdolagas y aderezo de tuna con limón

GRILLED PINEAPPLE MARINATED WITH RAICILLA

Arugula, quelites, purslane and cactus pear & lime dressing

ANANAS GRILLÉ MARINÉ À LA RAICILLA

Roquette, quelites, pourpier et vinaigrette de poire cactus & citron vert

\$215
- 

ENSALADA COCOTERA 50 g

Tiernas rebanadas de manzanita de coco, carpaccio de callo de hacha, hojas silvestres y vinagreta de limón amarillo

COCONUT PALM SALAD 50 g

Sliced tender sprouted coconut, scallop carpaccio, wild greens and lemon vinaigrette

SALADE DE COCOTIER 50 g

Tranches de noix de coco germée, carpaccio de pétoncles, jeunes pousses sauvages et vinaigrette au citron

\$245

SOPAS • SOUPS • SOUPES

- 

CREMA DE CALABAZA TATEMADA

Ravioli de guayabate con nuez

CREAMY ROASTED BUTTERNUT SQUASH SOUP

Guava stuffed ravioli with walnuts

CRÈME DE COURGE MUSQUÉE RÔTIE

Ravioli farci à la goyave avec noix de grenoble

\$200
- CHOWDER DE TOMATE ROSTIZADO CON LANGOSTINO** 70 g

Grissini con ajonjolí

ROASTED TOMATO CHOWDER WITH LOCAL RIVER PRAWNS 70 g

Sesame seed grissini

CHAUDRÉE DE TOMATES RÔTIES AUX CREVETTES DE RIVIÈRE LOCALES 70 g

Grissini aux graines de sésame

\$245

PLATOS FUERTES • MAIN COURSES • PLATS PRINCIPAUX

- PECHUGA DE PATO ROSTIZADA** 180 g

Mousseline de papa dulce y cerezas negras al oporto

ROASTED DUCK MAGRET 180 g

Sweet potato mousseline and black cherries marinated in port wine

MAGRET DE CANARD RÔTI 180 g

Mousseline de patates douces et cerises noires au porto

\$485
- 

FILETE DE PESCADO REGIONAL CON COSTRA DE TUÉTANOS 180 g

Risotto de leguminosas

REGIONAL FISH FILLET WITH BONE MARROW CRUST 180 g

Legumes risotto

FILET DE POISSON RÉGIONAL AVEC CROÛTE DE MOELLE OSSEUSE 180 g

Risotto aux légumineuses

\$420
- 

TOURNEDÓS DE CERDO SELLADOS 210 g

Cremoso de zanahoria, zarzamoras, licor de cassis y confit de hongos

SEARED PORK TOWNEDOS 210 g

Creamy carrot purée, blackberries, cassis liqueur and mushroom confit

TOURNEDOS DE PORC POÊLÉ 210 g

Purée crémeuse de carottes, mûres, liqueur de cassis et confit de champignons

\$330

LOMITO DE RES AL CARBÓN 220 g

Higos y merengues de cabernet sauvignon

GRILLED BEEF TENDERLOIN 220 g

Figs and Cabernet Sauvignon meringues

FILET DE BŒUF GRILLÉ 220 g

Figues et meringues au cabernet sauvignon

\$420

COSTILLA DE RES SIN HUESO BRASEADA 225 g

Mole de cuastecomate, puré de colinabo y tomatillo milpero crujiente

BONELESS SHORT RIB IN OUR CUASTECOMATE MOLE 225 g

Cuastecomate mole, rutabaga purée and green tomatillo crisp

CÔTES DE BOEUF DÉOSSÉE 225 g

Mole Cuastecomate, purée de rutabaga et croustillant aux tomatillos verts

\$430

QUESO PANELA MARINADO 150 g

Bok choy salteado, duxelle de hongos y pesto de chile morita

MARINATED PANELA CHEESE 150 g

Ginger and garlic bok choy, mushroom duxelle and morita chili pesto

FROMAGE PANELA MARINÉ 150 g

Bok choy au gingembre et à l’ail, duxelle de champignons et pesto au chili morita

\$310

PRODUCTOS CON CARGO EXTRA • ITEMS WITH ADDITIONAL CHARGE

Angus New York Steak	454 g · 16 oz	\$1,300
Angus Rib Eye Steak	454 g · 16 oz	\$1,800
Angus Porterhouse Steak	682 g · 24 oz	\$1,600
Angus Cowboy Steak	538 g · 18 oz	\$1,400
Langosta al gusto Cooked-to-order lobster	900 g · 32 oz	\$1,300

POSTRES • DESSERTS • DESSERTS

PASTEL DE ACEITE DE OLIVA 1 PZ

Cremoso de avellanas, mole de moras y crujiente de pimienta rojo

OLIVE OIL CAKE 1 PC

Hazelnut cream, blackberry mole and red peppercorn tuile

GÂTEAU À L’HUILE D’OLIVE 1 PC

Crème de noisettes, mole aux mûres et tuiles au poivre rouge

\$155

DOMO DE CHOCOLATE OSCURO

Crema de naranja y frutos rojos macerados

DARK CHOCOLATE DOME

Orange cream and macerated red berries

DÔME AU CHOCOLAT NOIR

Crème à l’orange et petits fruits rouges macérés

\$155

NUESTRO CAFÉ DE OLLA

Mousse de naranja, tierra de café de capomo y helado de vainilla

OUR CAFÉ DE OLLA

Orange mousse, Capomo coffee and vanilla ice cream

NOTRE CAFÉ «DE OLLA»

Mousse à l’orange, café capomo et crème glacée à la vanille

\$165

CHIQUITO MEXICANO 1PZ

Mousse de guanábana con queso panela y helado de coco

THE LITTLE MEXICAN 1 PC

Soursop mousse with Panela cheese and coconut ice cream

LE PETIT MEXICAIN 1 PC

Mousse de corossol servie avec fromage Panela et crème glacée noix de coco

\$210

TEXTURA DE MAÍZ

Coulis de grano de elote y chile poblano

CORN TEXTURES

Chile poblano and corn coulis

TEXTURES DE MAÏS

Piment poblano et coulis au maïs

\$165