



# Comidas y Cenas



## Comidas y cenas

### ENTRADAS

- Jocoque, tapenade toreado y pan pita \$230
- Dip de alcachofa, espinaca y rajas poblanas \$265
- Queso fundido con huitlacoche \$265
- Carpaccio de res, champiñones, arúgula, parmesano \$310
- Tiradito de Kampachi, ponzu, cebollitas toreadas \$345
- Fideo seco, queso fresco, chicharrón de guajillo y tortillas de maíz \$260

### BOTANAS VEGETALES

- Coliflor crujiente con sal de Jamaica y tahini \$215
- Aguachile negro de setas, ceniza de cebolla \$220
- Taquitos de jícama con ceviche de quinoa \$245
- Carpaccio de aguacate, salsa macha, yogurt griego \$220
- Ceviche de palmitos rasurados, echalote crujiente \$245
- Esquites con maíz de temporada, chiles secos, queso fresco \$145
- Espárragos, nueces caramelizadas, queso de cabra y parmesano \$240

### PRIMEROS

- Tostada de atún, ponzu, aguacate y salsa de chiles rojos \$150
- Burrata, jitomates heirloom, pesto de hierbas \$355
- Ensalada Aromas, mix de hojas, pepino persa, aguacate, vinagreta de echalote \$195
- Betabeles orgánicos rostizados, jocoque artesanal y pistaches \$250



## S O P A S Y P A S T A S

Sopa de tortilla, crema de rancho y aguacate \$180  
Sopa de la milpa, hongos, elote tierno, flor de calabaza \$180  
Pappardelle, hongos y salsa de mascarpone \$375  
Pasta zucchini, olivas negras, queso de cabra,  
salsa de tomate \$315

### Ex t r a s

Pollo 120 gr +\$110 - Salmón 120 gr +\$155 - Filete 120 gr +\$190

## M A R Y T I E R R A

Salmón glaseado, kale y elotes asados (200 gr) \$460  
Camarones asados, curry de la India, arroz jazmín (180 g) \$460  
Pesca del día al vapor, zucchini, mojo verde, pure de plátano  
macho (200 gr) \$460  
Pulpo al carbón, farro cremoso con setas (170 g) \$460  
Taco árabe de salmón, hummus, tahini y  
mix de hojas (140 g) \$305  
Taco de Rib eye con cebollitas toreadas (160 g) \$360  
French Dip, new york, manchego, harissa,  
jugo de carne (160 gr) \$420  
Hamburguesa de res, corazones de lechuga romana, queso  
asadero, cebolla caramelizada (210 g) \$380  
Pollo en cazuela, sofrito de jitomate cherry  
y mozzarella (180 gr) \$335  
Filete de res, papa paja, cebolla y chile toreado (200 gr) \$520  
Milanesa de rib eye, salsa de habanero, queso gratinado  
y papas francesas \$460



## Horno

### P I T A / F L A T B R E A D

Portobello, hummus, vegetales encurtidos \*opción vegana \$200

Pollo shawarma, jocoque \$235

Brisket, yogurt, berenjena rostizada \$290

### P L A T O S A L H O R N O

Betabeles rostizados, queso feta y tomillo \$250

Queso brie, nueces pecanas, miel de abeja \$280

Espárragos, pimientos rostizados y aceituna negra \$240

Brisket braseado y hummus \$370

Pollito en su jugo, dátíl, cebollitas, alcaparra y alcachofa \$380

Camarones al ajillo \$460

Lomo de huachinango a la talla \$480