

Comida y Cena

Antojitos

- Guacamole con chicharrón
Con chapulines
- Tamalito de frijol con hoja santa y chicharrón en salsa chiltomate
Panuchos de cochinita (2)
- Queso panela asado ahogado en salsa verde con nopales y cilantro
Tostadas de ceviche (2)
- Aguachile verde de camarón con manzana y aguacate
Escamoles salteados con cebolla y chile serrano

Ensaladas

- Ensalada de nopal, con pico de gallo y queso panela
- Ensalada verde con pápalo espinaca, lechuga, betabel, jitomate cherry, pepita de calabaza,
vinagreta de quelites
- Ensalada mixta con higo, queso de cabra y manzana, vinagreta de jamaica
- Ensalada de espinacas, con manzana, fresa, queso de cabra, aderezo de xoconostle

Sopas

- Consomé de pollo con arroz y verduras
Sopa de lima
- Crema de frijol con tortilla frita, crema, queso y un toque de chipotle
Sopa oaxaqueña (elote, calabaza, poblano y epazote)
- Sopa azteca, con chicharrón, queso, tortilla frita, aguacate y crema

Platos Principales

- Chile poblano relleno de verduras con arroz y garbanzo
Mole de nuez con pechuga de pollo
Pipián verde con pechuga de pollo
Mole negro con pechuga de pollo
- Salmón a la plancha con chiles secos salteados 220 grs.
- Huachinango a la plancha con salsa de jamaica 220 grs.
Huachinango a la Veracruzana 220 grs.
- Camarones U15 al chipotle seco 180 grs.
- Camarones U15 en salsa de tamarindo y chipotle 180 grs.
- Costillas de cerdo en salsa de chile morita con arroz y frijoles 400 grs
Cochinita pibil con frijoles colados 250 grs
- Lechón confitado con papas salteadas con romero y salsa de ciruela 250 grs
- Lengua con piña (guiso barroco de tomate con chorizo, almendras pasas y piña) 180 grs.
Mixiote de cordero en adobo con nopales 330 grs
- Rack de cordero frances, papas salteadas, verduras al vapor, salsa de vino tinto 220 grs
Manchamanteles con medallones de filete de res 250 grs
- Arrachera importada CAB con guacamole, nopal asado y frijoles 320 grs
Rib eye con papa al horno y nopal asado 400 grs.
Cowboy con piña, nopal y cebollas asadas 600 grs