

A LA CARTA



ENTRADAS

COLA LAS BRASAS,
aceite de trufa, queso bola de Ocosingo y crema.

ENSALADA DE NOPALES AHUMANDOS,
requesón artesanal, amaranto frambuesa,
cebolla, orégano.

ENSALADA DE ESPINACAS Y QUELITES,
polvo de Jamaica y chile, ajonjolí, uva, aderezo
de mostaza, queso bola de Ocosingo.

TORTELLINI DE QUELITES
requesón artesanal, jitomate, ajo, alcaparras y
chile de árbol.

CHORIZO HECHO EN CASA,
dátiles, puré de camote ahumado.

FUERTES

TRUCHA SALMONADA,
mantequilla, almendras, salteado verde.

TIRAS DE TRUCHA EN SALSA VERDE,
quelites, habas, cebolla, cilantro.

POLLO ORGÁNICO EN PASILLA
tamal, chilacayote al grill.

OJO DE RIB EYE
mantequilla, hierbas, ensalada fresca.

TACOS

TRIPA DE LECHE,
aguacate, cebolla, rábano, cilantro.

“CAVIAR MEXIQUENSE”,
huevo de carpa guisada con jitomate, chile,
cebolla, cilantro.

PATO CONFITADO,
chayote impregnado de Jamaica, con salsa de
chiplote dulce.

SUDADOS DE PECHO DE TERNERA,
envueltos en hoja de plátano, bañados en adobo

QUELITES CON MANTEQUILLA,
cebolla, ajo, maíz.

QUELITES CON MANTEQUILLA,
cebolla, ajo, maíz.

CARNITAS,
salsa verde, tocino y piña

BARBACOA DE CORDERO,
ensalada fresca de NOPALES.

QUELITES CON MANTEQUILLA,
cebolla, ajo, maíz.

A LA CARTA

CLÁSICO

ENTRADAS

OBISPO DE TENANCINGO HECHO EN CASA
embutido de carne molida de cerdo sazonado en
epazote, cebolla verduras encurtidas, manzana
fresca, mostaza dijon.

CARPACCIO DE MANITAS DE CERDO,
rebanadas muy finas de manitas de cerdo sin
hueso, con vinagre, aceite de oliva y orégano,
ensalada de col morada , chayote, zanahorias,
chile jalapeño.

SOPA DE MÉDULA,
caldillo de jitomate, pazote, chipotle.

FIDEO SECO
con aguacate, queso prensado y salsa de chipotle

ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO,
tocino de papada de cerdo hecho en casa,
nueces garapiñadas, queso de cabra.

FUERTES

NUESTRO SALMÓN DE TEXCALTITLÁN,
Zarandeado, aceite de coco, hojas del huerto,
jitomates.

PANZA DE CERDO,
Pipian verde, pure de zanahoria con vainilla.

PECHO DE TERNERA AL HORNO,
(35 años de tradición)
Braseado durante seis horas, frijoles refritos,
pico de gallo, salsa guacamoleada.

LENGUA DE RES ENCACAHUATADO,
Pure de papa y brócoli, polvo de aceitunas
negras, rabano, cebolla

MAGRETE DE PATO,
Tamal canario, salsa de frutos rojos