

Entradas

Chicharrón de pulpo
Aguachile de sandía ahumada con pescado
Esquites con tuétano
Camarones crujientes
Tártara de res
Coliflor asada con hummus de garbanzo y acelga.

Ensaladas

Ensalada de flor de Jamaica
Torre de vegetales
Ensalada de quelites con vinagreta de mezcal

Sopas

Fideo seco con caldillo de frijol
Sopa de flor de calabaza con chochoyotes
Sopa de frijol y nopal
Linguini en salsa de camarón.

Tacos

Taco de rib-eye con tuétano
Taco de costilla al horno
Taco de lechón
Taco de pulpo en tempura de pulque
Camarón rebozado en recaudo negro
Taco de setas al mojo isleño
Taco de portobello al pastor
Taco de jícama

Fuertes

Salmón ahumado

Hamburguesa de costilla con papas a la francesa

Pollito de leche con encacahuatado

Lechón confitado con mole chichilo

Pulpo asado.

Rib-eye a las brasas.

350 grs. O 700 grs

Costilla al horno.

500 grs. Y 1 kg

Asado de tira

Guarniciones

Espinacas a la crema

Guacamole

Con mango y habanero

Con granada y chiltepín

Con chiles güeros

Con nuez y cascabel

Ejotes al ajillo

Brochetas de verdura al grill

Puré de camote

Papa cambray con mantequilla de romero

Postres

Budín con arroz y amaranto

Brownie en cazuela con helado de vainilla

Buñuelos a los tres sabores (cremoso de canela, aguacate y café).

Capirotada de la abuela

Salsas

Salsa de mango-habanero.

Salsa de habanero tatemado.

Salsa brava de betabel

Salsa de piña, cilantro y habanero.

Salsa macha.

Salsa morita.

Bollería salada

Rib-eye (tuétano a elegir)

Costilla al horno

Lechón confitado

Pulpo con pulque

Bollo de huevo

Roast beef

Pollo al teriyaki

Panceta de cerdo

Portobello o setas al pastor

Setas al mojo isleño

Desayunos

Tazones

Tazón de quinoa

Tazón de cereales

Tazón de espirulina

Tazón de fruta de temporada

Extras:

Cottage

Batido de frutos (fresa, zarzamora, blueberry)

Huevos

Huevos al gusto

Con jamón

Con tocino

Con chorizo

Huevos divorciados

Huevos rancheros con salsa de morita

Huevos huastecos

Benedictinos

Pochados con salsa de cilantro

Huevo chimay

Omelettes

De espinaca y queso doble crema con salsa roja.

De flor de calabaza.

De champiñones con salsa blanca.

De chorizo verde con salsa roja.

Especiales

Enchiladas veracruzanas

Enchiladas verdes

Con pollo.

Con requesón

Enchiladas suizas.

Chilaquiles verdes o pasilla

Con 2 huevos estrellados

Con pollo

Con chorizo rojo o verde

Huevos ahogados con nopales

Flautas de costilla horneada en salsa verde

Guarniciones

Jitomate o calabaza con relleno provenzal

Rajas norteñas

Frijoles refritos, de la olla o puercos

Escabeche de elotitos

Salpicón de rabanitos

Pan de la Casa (conchas, croissant, orejas, galletas)

Bollos estilo brioche con diferentes compotas caseras.