Cocina de Hogar

BRUNCH De 9:30 a 14:00

Mediterraneo o Mexicano con variaciones vegetarianas v veganas.

Mimosas y Mojitos 2 x 1 de 9:30 a 14:00 hrs No acumulable con otras promos.

@ritualtepoztlan

\$ 255 EN PAQUETE, INCLUYE: CAFÉ O TÉ REFILL + PAN DULCE ENTRANTE DEL DÍA + PLATILLO

\$ 195 SOLO PLATILLO.

CHEF ALAN RODRÍGUEZ



CENTRO

Patacones de plátano con guacamole. \$ 165

Aquachile nearo de corte de res New York \$ 195

Provoleta al horno con pimientos escalfados Sencilla \$ 140 Con cecina \$ 190

Papas machucadas con pesto de hoja santa, salsa macha y queso. \$145

Guacamole con queso y nopales encurtidos. Sencillo \$ 95 Cecina o Chapulín \$ 150

LOS TACOS

Tacos de cecina de Yecapixtla con alioli de chiles secos, cebolla caramelizada, papitas crujientes, queso añejo asado, verdolagas y nopales encurtidos.

Orden (3) \$ 195 Orden (3) Con paquete de desayuno: \$ 255

Tacos Baja de camarón rebozado, con alioli de chiles secos, encurtido de col morada, hojas verdes, aguacate y fritura de poro.

Orden (3) Sin paquete de desayuno: \$ 225 Orden (3) Con paquete de desayuno: \$ 285

MEDITERRANEO

MANDALA BOWL RITUAL / OPCIÓN VEGANA

- Base de arróz dorado, quinoa y arróz salvaje.
- Bolitas de falafel o Pollo o Huevo
- Queso a la plancha.
- Pimientos escalfados
- Calabacita a la plancha.
- Ejotes salteados.
- Arúgula fresca y hojas verdes
- Salsa cremosa de ajonjolí.

CHAPATA RITUAL

- Pan chapata artesanal con aromaticas.
- Mayonesa casera de ajo asado y mostaza.
- Tocino y queso ahumado.
- Tomates deshidratados
- Calabacitas a la plancha

PAN FRANCÉS CON COMPOTA DE PIÑA MANGO Y MARACUYÁ

Pan brioche de mantequilla con crema de ron

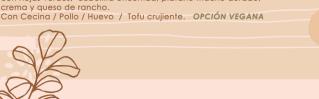
DE MAIZ

Chilaquiles de la casa con cebollita encurtida, crema de rancho, queso fresco y hojas verdes acompañados con frijolitos.

Rojos de chile morita, guajillo y ancho. / Verdes de tomate manzano, habanero y cilantro. Con Cecina / Pollo / Huevo / Tofu crujiente. **OPCIÓN VEGANA**

Enchiladas suizas gratinadas, rellenas con papita guisada, gratinadas al horno y servidas con cebollita morada y hojas verdes. Con Cecina / Pollo / Huevo / Tofu crujiente.

Enfrijoladas con toque de pasilla ahumado, rellenas con papita guisada y servidas con hojas verdes, cebollita encurtida, plátano macho dorado,



POSTRES

Strudel de mango, piña, y maracuyá servido con helado artesanal de la casa. \$85

Peras con reducción de vino tinto y piloncillo, sobre crema de quesos con crumbles. \$ 90

Dueto de helado artesanal, del día. \$85

Panaué de elote caliente con salsa cremosa de ron y naranja cristal.

Cocina de Hogar

COMIDA Y CENA A partir de la 1:30 pm

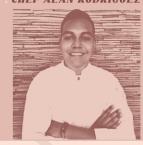
Nuestro menú para comida y cena cambia cada mes y está diseñado por lxs chefs promoviendo la riqueza de los ingredientes locales y de temporada.

Déjate sorprender en cada visita y disfruta el RITUAL de sentarte a comer con tu tribu frente a las montañas.

@ritualtepoztlan

TU PLATILLO INCLUYE: APERITIVO DE BIENVENIDA.

CHEF ALAN RODRÍGUEZ



CENTRO

Patacones de plátano macho para dipear con guacamole, \$ 165

Aguachile negro de corte de res New York \$ 195

Provoleta al horno con pimientos escalfados Sencilla \$ 140 Con cecina \$ 190

Papas machucadas con pesto de hoja santa, salsa macha y queso. \$145

Guacamole con queso y nopales encurtidos. Sencillo \$ 95 Cecina o Chapulín \$ 150

LOS TACOS

Tacos de cecina de Yecapixtla con alioli de chiles secos, cebolla caramelizada, papitas crujientes, queso añejo asado, verdolagas y nopales encurtidos.

Orden (3) \$ 195

de chiles secos, encurtido de col morada, hojas verdes, aguacate y fritura de poro.

Orden (3) Sin paquete de desayuno: \$ 225

VEGAN MANDALA BOWL RITUAL / OPCIÓN VEGANA

VEGETARIANO

- Base de arróz dorado, quinoa y arróz salvaje. Bolitas de falafel o Pollo o Huevo
- Queso a la plancha.
- Pimientos escalfados.
- Calabacita a la plancha.
- Eiotes salteados.
- Arúgula fresca y hojas verdes.
- Salsa cremosa de ajonjolí.

FUSILLI CON POLLO CRUNCHY

En salsa cremosa de pimientos y tomates asados, con almendras tostadas espinacas salteadas y queso maduro.

Setas al mojo de ajo \$ 190 VEGETARIANO

Pollo crunchy \$210

DEL MAR Y DE LA TIERRA

Chuletón de cerdo glaseado con reducción de vino tinto y maple, cocinado al horno a fuego lento, servido sobre puré de coliflor rostizada y acompañado con camote, ejotes y chayote a la mantequilla. \$215

Corte New York al chimichurri 250 gramos Servido con sal ahumada, chimichurri de la casa, alioli de chiles secos y acompañado con puré de coliflor rostizada o papas cambray machucadas y ensalada de la casa. \$ 385

Medallón de atún marinado y sellado a la plancha, servido sobre salsa de mango - habanero, acompañado con ensalada de la casa y papas cambray machucadas con mantequilla y ajo. \$ 255



POSTRES

Strudel de mango, piña, y maracuyá servido con helado artesanal de la casa. \$ 85

Peras con reducción de vino tinto y piloncillo, sobre crema de quesos con crumbles. \$ 90

Dueto de helado artesanal, pregunta por los sabores del día. \$85

caliente con salsa cremosa de ron y naranja cristal.