

RITUAL

Cocina de Hogar

BRUNCH

De 9:30 a 14:00

Mediterraneo o Mexicano
con variaciones vegetarianas
y 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



AL 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
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

MEDITERRANEANO

MANDALA BOWL RITUAL / OPCIÓN VEGANA

- Base de arroz dorado, quinoa y arroz 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 aromáticos.
- 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,
crema y queso de rancho.
Con Cecina / Pollo / Huevo / Tofu crujiente. **OPCIÓN VEGANA**

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

Panqué de elote
caliente con salsa
cremosa de ron
y naranja cristal.
\$ 85

RITUAL

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 los 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



AL 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

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

VEGETARIANO VEGAN

MANDALA BOWL RITUAL / OPCIÓN VEGANA

- Base de arroz dorado, quinoa y arroz 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.

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

Panqué de elote
caliente con salsa
cremosa de ron
y naranja cristal.
\$ 85