

Menú emplatado | *Plated menu*

Adicionales al menú de la casa | *In addition to our in-house menu options*

Aperitivos | *Appetizers - \$15*

Elige una de las opciones mencionadas | Choose one of the following options

Ensalada César con anchoas, crutones de ajo y parmesano y queso parmesano
Caesar salad with anchovies, garlic and parmesan croutons, and parmesan cheese

Carpaccio de calabacita con orégano, queso feta, almendras tostadas y rábano
Zucchini carpaccio with oregano, feta cheese, toasted almonds, and radish

Ensalada de espinacas y arúgula con apio, tomate cherry, queso local asado, pepita caramelizada, pera parrillada y vinagreta de mango
Spinach and arugula salad with celery, cherry tomatoes, roasted cheese, caramelized pumpkin seeds, grilled pear, and mango vinaigrette

Sopas | *Soups - \$12*

Elige una de las opciones mencionadas | Choose one of the following options

Sopa de tomate con pesto de hoja santa y focaccia a la parrilla
Tomato soup with Mexican pepperleaf pesto, grilled focaccia

Caldo tlalpeño perfumado con chile chipotle, verduras y garbanzos
Tlalpeño chicken soup scented with chipotle chili, vegetables, and chickpeas

Bisque de langostino y croton ajo y oliva
Langoustine bisque with garlic and olive croutons

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
All prices are quoted in US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



Menú emplatado | *Plated menu*

Adicionales al menú de la casa | *In addition to our in-house menu options*

Plato fuerte | **Main course - \$24**

Elige una de las opciones mencionadas | *Choose one of the following options*

Pesca del día a la talla con risotto de plátano dulce y maíz
Local catch of the day "A la talla-style" with sweet plantain, and corn risotto

Pechuga de pollo con mole en pipián y arroz con calabaza
Chicken breast with pipian mole, and rice with pumpkin

Short rib a la barbacoa con puré de trufa de coliflor y espárragos a la parrilla
Short rib barbacoa-style with truffle cauliflower purée, and grilled asparagus

Lasaña vegetariana con salsa de tomate y queso parmesano
Vegetarian lasagna with tomato sauce, and parmesan cheese

Lomo de cerdo en salsa de cerveza, puré de camote y cardamomo y vegetales rostizados
Pork loin with beer sauce, cardamom and sweet potato puree and roasted vegetables

Medallón de res al sartén, demi de chipotle y champiñón, cremoso de elote
Fillet Mignon with a chipotle and mushroom demi sauce, creamed corn

Postres | **Desserts - \$10**

Elige una de las opciones mencionadas | *Choose one of the following options*

Crème brûlée de guayaba
Guava crème brûlée

Budín de arroz con albaricoque y damiana
Damiana-apricot rice pudding

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
All prices are quoted in US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.

