

ARMONÍA *de sabores* LOCALES

HARMONY OF LOCAL FLAVORS

Armonía de sabores locales recolectados en los campos, huertos, ríos y mares de nuestra región, finamente fusionados con productos y tendencias de cocina de vanguardia.

A harmony of local flavors collected in the fields, orchards, rivers and oceans of our region, meticulously combined with cutting-edge products and cuisine trends.


COCINA DE AUTOR • SIGNATURE CUISINE

ENTRADAS • STARTERS

-  **TÁRTARA DE RES 90 G** \$210
Caviar de trufa, limón y pan de cristal crujiente
BEEF TARTARE 90 G
Truffle caviar, lemon and crispy bread
-  **TACO DE PULPO ZARANDEADO 80 G, 1 PZ** \$190
Marinado en chile guajillo y especias en tortilla de maíz azul con relish criollo
ZARANDEADO OCTOPUS TACO 80 G, 1 PC
Marinated in Guajillo chili and spices on a blue corn tortilla with creole relish
-  **CEVICHE DE SETAS** \$110
Crujiente de won ton y crema de soya
OYSTER MUSHROOM CEVICHE
Crispy won ton and creamy soy sauce
- ENMOLADA CRUJIENTE DE CARNITAS DE CERDO 180 G, 1 PZ** \$225
Mole de tamarindo con chile dulce
PORK CONFIT CRISPY ENMOLADA 180 G, 1 PC
Tamarind & sweet chili mole

ENSALADAS • SALADS

-  **ESPINACAS CON QUESO DE CABRA AHUMADO** \$180
Betabel rostizado, higos y aderezo de ajo rostizado
 **SPINACH WITH SMOKED GOAT CHEESE**
Roasted beet, figs and roasted garlic dressing
-  **PIÑA A LA PARRILLA MARINADA CON RAICILLA** \$195
Arúgula, hojas de quelite, verdolagas y aderezo de tuna con limón
 **GRILLED PINEAPPLE MARINATED WITH RAICILLA**
Arugula, quelites, purslane and cactus pear & lime dressing

 Libre de gluten
Gluten free

 Vegetariano
Vegetarian

 Alimento no cocinado
Raw food

SOPAS • SOUPS

-  **CREMA DE CALABAZA TATEMADA** \$180
Ravioli de guayabate con nuez
CREAMY ROASTED BUTTERNUT SQUASH SOUP
Guava stuffed ravioli with walnuts
- CHOWDER DE TOMATE ROSTIZADO CON LANGOSTINO 70 G** \$220
Grissini con ajonjolí
ROASTED TOMATO CHOWDER WITH LOCAL RIVER PRAWNS 70 G
Sesame seed grissini

PLATOS FUERTES • MAIN COURSES

- PECHUGA DE PATO ROSTIZADA 180 G** \$440
Mousseline de papa dulce y cerezas negras al oporto
ROASTED DUCK MAGRET 180 G
Sweet potato mousseline and black cherries marinated in port wine
- FILETE DE PESCADO REGIONAL CON COSTRA DE TUÉTANOS 180 G** \$380
Risotto de leguminosas
REGIONAL FISH FILLET WITH BONE MARROW CRUST 180 G
Legumes risotto
- LOMITO DE RES AL CARBÓN 220 G** \$380
Higos y merengues de cabernet sauvignon
GRILLED BEEF TENDERLOIN 220 G
Figs and Cabernet Sauvignon meringues
-  **COSTILLA DE RES SIN HUESO BRASEADA 225 G** \$390
Mole de cuastecomate, puré de colinabo y tomatillo milpero crujiente
BONELESS SHORT RIB IN OUR CUASTECOMATE MOLE 225 G
Cuastecomate mole, rutabaga purée and green tomatillo crisp
-  **QUESO PANELA MARINADO 150 G** \$280
Bok choy salteado, duxelle de hongos y pesto de chile morita
MARINATED PANELA CHEESE 150 G
Ginger and garlic bok choy, mushroom duxelle and morita chili pesto

POSTRES • DESSERTS

- DOMO DE CHOCOLATE OSCURO** \$140
Crema de naranja y frutos rojos macerados
DARK CHOCOLATE DOME
Orange cream and macerated red berries
- NUESTRO CAFÉ DE OLLA** \$150
Mousse de naranja, tierra de café de capomo y helado de piloncillo
OUR CAFÉ DE OLLA
Orange mousse, Capomo coffee and brown sugar ice cream
- TEXTURA DE MAÍZ** \$150
Coulis de grano de elote y chile poblano
CORN TEXTURES
Chile poblano and corn coulis

Todos nuestros alimentos son de la más alta calidad y cuidadosamente preparados bajo la normativa del Distintivo H; el platillo que se sirve crudo, queda bajo consideración del comensal, así como el riesgo que esto implica. El gramaje aplica al peso promedio de la carne antes de cocción. Los precios establecidos en el presente menú son aplicables solamente para clientes que no contrataron nuestros paquetes o planes con alimentos incluidos. Precios en pesos mexicanos (MXN). IVA incluido.
All our food is of the highest quality and carefully prepared under the regulations of the food safety program "Distinctive H"; the dishes that are served raw are the consumer's responsibility, as well as the risks involved. The average weight applies to the meat before cooking. The established prices in the present menu apply only for clients that didn't purchase our packages or plans that include meals. Prices are in Mexican pesos. Tax included.

VINO ESPUMOSO • SPARKLING WINE - CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial Rosé		Francia · France, Épernay	750 ml	\$2,750
Dom Pérignon Brut		Francia · France, Épernay	750 ml	\$6,090
Carta Nevada		España · Spain, Penedès	750 ml	\$1,130
Danzante Prosecco		Italia · Italy, DOC Veneto	750 ml	\$990

VINO BLANCO • WHITE WINE

Casa Grande Gran Reserva	Chardonnay	México, Valle de Parras	750 ml	\$1,180
Monte Xanic Viña Kristel	Sauvignon Blanc	México, Valle de Parras	750 ml	\$920
Casa Madero Uvas Orgánicas	Chenin Blanc	México, Valle de Parras	750 ml	\$945
Robert Mondavi Private Selection	Chardonnay	EEUU · USA, Valle de Napa	750 ml	\$890
La Crema	Chardonnay	EEUU · USA, Valle de Napa	750 ml	\$2,090
Marqués de Riscal	Verdejo	España · Spain, Rueda	750 ml	\$645
Santa Margherita	Pinot Grigio	Italia · Italy, Alto Adige	750 ml	\$1,490
Mud House	Sauvignon Blanc	Nueva Zelanda New Zealand, Marlborough	750 ml	\$1,180

VINO ROSADO • ROSE WINE

Round Hill	White Zinfandel	EEUU · USA, Valle de Napa	750 ml	\$690
Casa Madero V	Cab. Sauvignon	México, Valle de Parras	750 ml	\$750
Emeve Rosado	Malbec	México, Valle de Guadalupe	750 ml	\$790

VINO TINTO • RED WINE

Casa Madero Uvas Orgánicas	Cab. Sauvignon	México, Valle de Parras	750 ml	\$1,390
Madera 5	Nebbiolo	México, Valle de San Vicente	750 ml	\$1,480
Casa Grande Gran Reserva	Shiraz	México, Valle de Parras	750 ml	\$1,890
Gran Ricardo	Cab. Sauvignon-Merlot-Petit Verdot	México, Valle de Guadalupe	750 ml	\$2,630
Megacero Premium Blend	Merlot-Shiraz-Cabernet Sauvignon	México, Valle de Encinillas	750 ml	\$1,950
Round Hill	Cab. Sauvignon	EEUU · USA, Valle de Napa	750 ml	\$840
Mira	Cab. Sauvignon	EEUU · USA, Valle de Napa	750 ml	\$2,710
Ironstone	Merlot	EEUU · USA, California	750 ml	\$1,360
La Crema	Pinot Noir	EEUU · USA, Valle de Napa	750 ml	\$2,420
Obsession Red Blend	Merlot-Zinfandel-Petite Sirah	EEUU · USA, California	750 ml	\$1,050
Robert Mondavi Private Selection Meritage	Cab. Sauv-Merlot-Malbec-Cab. Franc	EEUU · USA, Valle de Napa	750 ml	\$1,100
Rhiannon	Petite Syrah-Syrah-Barbera	EEUU · USA, Carneros	750 ml	\$1,440
Carmen Reserva Premier 1850	Cab. Sauvignon	Chile, Valle del Maipo	750 ml	\$990
Carmen Reserva Premier 1850	Carmenere	Chile, Valle del Maipo	750 ml	\$910
Terrazas de los Andes	Malbec	Argentina, Mendoza	750 ml	\$1,190
Zuccardi Serie A, Malbec	Malbec	Argentina, Mendoza	750 ml	\$960
Finca Flichman Gran Caballero de la Cepa	Malbec	Argentina, Mendoza	750 ml	\$1,250
Marqués de Riscal	Tempranillo	España · Spain, Rioja	750 ml	\$1,290
Lopez Cristóbal	Tempranillo	España · Spain, Ribera del Duero	750 ml	\$980
Nipozzano Chianti Rufina Riserva	Sangiovese	Italia · Italy, Toscana	750 ml	\$1,820
Frescobaldi Luce della Vite	Sangiovese-Merlot	Italia · Italy, Toscana	750 ml	\$6,790
Calvet Côtes du Rhône	Grenache-Syrah	Francia · France, AOC Côtes du Rhône	750 ml	\$930
Château Les Moines	Cab. Sauvignon-Merlot	Francia · France, Medoc	750 ml	\$1,260
Baron de Luze	Merlot-Cab. Sauvignon	Francia · France, Bordeaux	750 ml	\$1,150
Banrock Station	Syrah	Australia, Southeast	750 ml	\$625
Mud House	Pinot Noir	Nueva Zelanda · New Zealand, Central Otago	750 ml	\$1,570

Precios en pesos, iva incluido. Esta selección de vinos no es parte del paquete todo incluido.
Prices in Mexican pesos, tax included. This selection is not included in the all-inclusive plan.