

Chulada

COCINA NOBLE

ESTO ES LO QUE HAY

TIRADITO DE JUREL \$150

limoneta, manzana encurtida en vinagre, apio y pimienta rosa

CEBICHE DE CAMARÓN \$180

con leche de triguero de coco y un toque de habanero

AGUACHILE DE PICAÑA \$80

con piña asada y habanero quemado, se sirve con tostadas

TAQUITO DE LECHÓN \$75

lechón confitado, frijoles, cebolla desfilada y rábanos

TAQUITO DE PANCITA \$75

con chutney de mango, mayonesa de cilantro y cebollitas asadas

ASADA DE TACO \$75

de vacío, cebolla asada, nopales, frijolitos negros y chile güero

QUESADILLA FRITA \$75

frita de maíz azul, rellena de flor de calabaza y hongos, con salsa verde y mermelada de tomates especiados

BURRITO VEGETARIANO \$80

Tortilla de harina, guiso de setas y huitlacoche, frijoles, tomate, cebolla, col y mayonesa de cascabel.

BURRITO DE CHILORIO \$80

Tortilla de harina, chilorio, frijoles, tomate, cebolla, col y mayonesa de chile cascabel

ENSALADA TINTO Y VERDE \$75

mix de hojas verdes, betabel asado, chips de ajo frito, queso de mesa y pepino sandía. Con vinagreta de jamaica, miel y mostaza

LONCHE DE CACHETE \$100

cachete de cerdo cocido a baja temperatura, tomates asados, aguacate tatemado y mayonesa de ají amarillo.

BURGER DE RES \$150

pan brioche, 160gr mezcla de carne de short rib y chuck roll, lámina de cachete de cerdo, mayonesa de habanero, adobera lechuga, tomate y cebolla asada. Acompañada de papas fritas, mostaza al vino blanco y pepinillo casero.

BURGER DE CAMARÓN Y CHORIZO ARGENTINO \$130

Pan brioche, carne de camarón y chorizo argentino, adobera, mermelada de cebolla, tomate asado, aguacate y mayonesa de chile cascabel.

LENGUA EN SU JUGO \$130

braseada, polvo de chorizo, cebolla deshidratada, cilantro, salsa verde y caldo de res

POSTRES

CONCHA RELLENA \$85

Concha rellena de helado de bombón quemado, frutos rojos y tierra de nuez.

PAN FRANCÉS \$90\$

Brioche de mantequilla caramelizado, flameado con licor Pajarore, frutos rojos y nieve de bombón quemado

ELOGIO AL MAÍZ \$85

pan tierno de elote amarillo, almibar de maíz morado, helado de tortilla quemada, palomitas acarameladas y ceniza de maíz

FLAN CASERO \$85

de dulce de leche, crema avainillada y helado de caramelo salado

AFOGATTO \$65

doble espresso y bola de helado (pregunta por los sabores disponibles)

ESTO ES LO QUE HAY

YOGUR CASERO \$80

de vainilla y haba tonka endulzado con azúcar de coco, frutas de estación, miel de agave y granola

QUESADILLA FRITA 75\$

frita de maíz azul, rellena de flor de calabaza y hongos, con salsa verde y mermelada de tomates especiados

BURRITO DE CHILORIO \$80

Tortilla de harina, chilorio, frijoles, tomate, cebolla, col y mayonesa de chile cascabel

BURRITO VEGETARIANO \$80

Tortilla de harina, guiso de setas y huitlacoche, frijoles, tomate, cebolla, col y mayonesa de cascabel.

PAN FRANCÉS \$90\$

Brioche de mantequilla caramelizado, flameado con licor Pajarore, frutos rojos y nieve de bombón quemado

HUEVITOS CON JAMON DE PATO \$80

huevos tiernos con jamon de pato , sobre pan tostado, berros.
El jamón es hecho totalmente en casa

CHILAQUILES* \$75

rojos o verdes, con queso cotija, crema, aguacate y cebolla

**agrega*

pancita 25\$, suadero 30\$, cachete 35\$, chilorio 30\$ huevo 20\$ panela 25\$

OMELETTE 90\$

relleno de brie de oveja y hongos, crema de chile secos, ensalda de verdes y aguacate

BEBIDAS

ESPRESSO \$35

CAPUCHINO \$40

V60 350ml \$45 500ml \$70

CHEMEX 350ml \$50 500ml \$70

PRENSA FRANCESA 350ml \$40 700ml \$70

TE NEGRO EARL GREY \$40

TE VERDE \$40

TISANAS NUESTRA RAÍZ \$45

(rosa mexicano, energía total, herbal, frutos rojos)

CHOCOLATE CALIENTE \$35

JUGO NARANJA O TORONJA \$35

COCA / COCA LIGHT \$25

AGUA MINERAL TOPO CHICO \$25

BOING guayaba/mango \$25