

Aida

Picoteo

AGUACHILE DE CAMARÓN (210 g) limón, pepino, chile serrano, cilantro y cebolla morada	\$380
④ GUACAMOLE CON JOCOQUE acompañado de pan árabe al grill	\$245
NACHOS ESTILO AIDA (500 g) reellenos de queso Oaxaca y frijol	\$205
④ ELOTES AIDA (4 pzas) * elotes dulces con mantequilla trufada y queso parmesano. Sugeridos para compartir	\$240
* ESQUITE POZOLERO NEGRO (380 g) con mayonesa de habanero	\$150
CARPACCIO DOBLE PEZ (100 g) salmón y robalo con jugo de cítricos	\$380
CARPACCIO DE RES & BETABEL (80 g) vinagreta de balsámico, arúgula y parmesano	\$260
④ CARPACCIO AGUACATE Y RÁBANO (150 g) * al grill, crumble de queso de cabra y vinagreta balsámica	\$280
ALCACHOFA AL GRILL mayonesa de habanero con camarones (160 g) + \$80	\$305
④ TACOS DE LECHÓN (150 g) en su jugo, con un toque de balsámico dulce	\$380
SOPECITOS DE CHICHARRÓN (3 pzas) chicharrón en salsa verde con frijoles refritos, crema, queso panela y tierra de chicharrón.	\$210



Entradas

* QUINOA SECA (200 g) nuestra versión de fideo seco con quinoa, en salsa de jitomate con chipotle y jocoque	\$155
④ RISOTTO DE COLIFLOR A LOS 4 QUESOS * sin carbohidratos, con brie, gruyere, parmesano y roquefort	\$235
④ RISOTTO ROSARITO (60 g) de frijoles, con guacamole y camarones Rosarito	\$295
BOWL DE MOLE (90 g) arroz blanco acompañado de pechuga de pollo asada, chícharos, plátano macho en cubos, cacahuates, aguacate y ajonjolí garapiñado. Con tortilla frita y frijoles negros	\$205
④ TOSTADA DE ATÚN AL PIBIL (1 pza) tortilla tatemada con aguacate, atún sellado marinado en caldo pibil, mayonesa de habanero, ajonjolí garapiñado y cebolla encurtida	\$220
INFLADITA PIBIL (150 g) sobre láminas de aguacate, y cebolla encurtida con chiles y orégano	\$295
④ CHILE TLAYACAPAN * chile ancho relleno de fideo seco, con aguacate, bañado en salsa de frijol	\$255
TLAYUDA DE QUELITES (350 g) platillo típico de Oaxaca con chorizo y quesoillo	\$205



Ensaladas

ENSALADA CÉSAR AL GRILL corazón de lechuga y aguacate al grill, aderezo César hecho en casa y parmesano	\$285
④ ENSALADA DE POLLO ORGÁNICO A LA PLANCHA (110 g) lechuga baby, arúgula, arándanos, queso de cabra, pollo, nuez y ajonjolí garapiñado, aderezo a base de balsámico	\$285
ENSALADA DE KALE Y QUINOA (270 g) con garbanzos crujientes, queso parmesano, semillas de calabaza y aderezo de jengibre con pollo (100 g) + \$65	\$220
* BOWL GRIEGO ensalada griega con cebolla morada, jitomate deshidratado, queso de cabra y aceitunas negras	\$285



Sopas

CALDO DE CAMARÓN picoso caldo, preparado por varias horas	\$260
SOPA DE FIDEO Y HOJA SANTA con un toque mexicano, crema de hoja santa	\$165
④ CREMA DE LENTEJAS con jamón serrano, chorizo y tropezos de plátano macho	\$235
④ SOPA DE TORTILLA TATEMADA tortilla, aguacate y queso panela tatemados en un clásico caldillo rojo	\$175
SOPA DE ALCACHOFA con corazón de alcachofa y tierra de chicharrón	\$220



Principales

SALMÓN CHICHARITO (180 g) a la parrilla, en un puré de chícharos con papitas fritas “Yudy” y cebolla caramelizada	\$475
PESCADO A LA TALLA (400 g) huachinango untado con mayonesa de chipotle, salsa de chiles con jitomate, acompañado de plátano macho al grill y aguacate	\$505
ALBÓNDIGAS DE PESCADO (3 pzas) caldo de jitomate con chile ancho, en cama de arroz verde y frijolitos de la olla	\$405
TACO DE JAIBA SUAVE (165 g) con mayonesa de habanero, arúgula, col morada, balsámico dulce, cáscara cítrica y cebolla encurtida	\$380
POLLO ORGÁNICO (180 g) con mole negro y plátano macho, acompañado de tortillas	\$260
LASAÑA DE COCHINITA PIBIL (150 g) con aguacate, cebolla encurtida y queso Cotija	\$245
KEBAB DE CARRILLERA (200 g) pan pita untado con garbanzo molido con mole, acompañado de cebolla cambray en rodajas, cebolla morada y jocoque.	\$305
④ HAMBURGUESA AIDA (200 g) cocinada por 14 horas, con tocino, cebolla caramelizada, foie gras, gruyere y arúgula, con mayonesa de trufa, papas fritas “Yudy” y la salsa de su propia cocción para dippear	\$435
TORTA DE CECINA (150 g) telera rellena de cecina adobada, frijoles, aguacate, cebolla en escabeche, mayonesas de habanero y cilantro	\$295
④ CECINA CON DOBLADITAS DE MOLE (120 g) clásica de Yecapixtla con dobladitas de mole reellenas de queso panela	\$305
CHAMORRO EN SALSA DE TORTILLA (380 g) cocinado en su jugo por 14 horas, sobre puré de frijol y chile poblano en salsa tatemada	\$395
INFLADITA DE LECHÓN (170 g) montada sobre cama de frijol negro refrito, terminada con jocoque y láminas de aguacate al grill	\$405



Lo Dulce

CREPAS DE NUTELLA AL GRILL (4 pzas) con frutos rojos	\$165
④ CRÈME BRÛLÉE DE ARROZ CON LECHE (1 pza) receta de mi abuela	\$175
MACETA DE CHOCOLATE (250 g) horneada al momento, tiempo de preparación 20 min	\$180
④ TRES LECHE AIDA (1 pza) nuestra versión del panqué tres leches, deconstruido con crema de queso crema	\$175
④ CHEESECAKE DE ROMERO (1 pza) con batido de romero, sobre costra de galleta Lotus	\$195
MIL HOJAS DE FRAMBUESA (1 pza) con nuez picada y tierra de tortilla	\$180
④ PELOTUCA DE FERRERO (1 pza) helado de ferrero bañado con chocolate belga y praliné de la casa	\$205
PASTEL DE CAFÉ Y CHOCOLATE (1 pza) bizcocho emborrachado con jarabe de ron, acompañado de crema de chocolate y salsa de chocolate blanco	\$155
HELADOS (3 pzas) vainilla de Papantla, Chocolate Oaxaqueño o Arroz con leche	\$130



* VEGETARIANO ④ PLATO INSIGNIA.

Todos nuestros platillos son preparados con el mínimo de grasa. Nuestras tortillas de maíz blanco, azul y con nopal están hechas a mano diariamente y la masa proviene de Santa Ana Xilotzingo, Edo. de México. El consumo de pescados y mariscos es responsabilidad del cliente.

Precios en Moneda Nacional M.N. / Todos nuestros precios incluyen el 16% de IVA

MENÚ POR CHEF ANA MARTORELL