



ENTRADAS

CEVICHE DE PESCADO Y PULPO (250grs) <i>Para compartir</i>	\$650
CARPACCIO DE ATÚN FRESCO (120grs) <i>Con láminas de vegetales mixtos</i>	\$320
CARPACCIO DE PULPO (120grs)	\$410
CARPACCIO DE RES (130grs) <i>Con un toque mexicano</i>	\$345
AGUACHIL DE FILETE (130grs) <i>En costra de pimienta</i>	\$320
CARPACCIO DE HONGOS Y ARÚGULA (115grs) <i>Con vinagreta de trufa</i>	\$305
ALCACHOFA AL CARBÓN	\$380
CAMEMBERT FRITO EN SALSA DE FRUTOS ROJOS (80grs)	\$245
FIDEO A LOS TRES CHILES <i>Con crujiente de chicharrón</i>	\$220

PARA BOTANEAR

TOSTADAS DE ATÚN FRESCO CON AJONJOLÍ 3pzas	\$320
CHICHARRÓN FRESCO CON GUACAMOLE (80grs)	\$245
TACOS DE LECHÓN 5pzas (120grs)	\$395
TACOS DE PATO 5pzas (150grs) <i>Con mole negro</i>	\$505
TACOS ROSARITO DE CAMARÓN 3pzas (150grs)	\$380
TACOS DE RIB EYE 6pzas (180grs)	\$375
TACOS DE COCHINITA PIBIL 4pzas (250grs)	\$205
TLACOYITOS DE CHICHARRÓN Y QUESO 4pzas (250grs)	\$200
PANUCHOS 3pzas (300grs) <i>Los tradicionales yucatecos</i>	\$230
HUARACHITOS DE ARRACHERA 4pzas (160grs)	\$310
SOPECITOS DEL COMAL 5pzas (140grs) <i>Con chicharrón prensado y tinga de res</i>	\$200
CHALUPAS DE PLÁTANO MACHO 3pzas (300grs) <i>Con tinga de res</i>	\$230

SOPAS

SOPA DE HONGOS SILVESTRES <i>Con queso brie y un toque de epazote frito</i>	\$190
SOPA DE FRIJOL <i>Con juliana de tortilla, queso fresco, chile pasilla y epazote frito</i>	\$195
CALDO LOCO DE POLLO CON VEGETALES	\$195
SOPA DE JITOMATE CON ALBAHACA <i>Con queso de cabra y crotones</i>	\$190
SOPA DE TORTILLA	\$185



ENSALADAS

ENSALADA DE QUESO DE CABRA (60grs) <i>Fresca combinación de lechugas con queso de cabra, poro frito y aderezo de mostaza</i>	\$220
ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA <i>Con láminas de queso parmesano</i>	\$270
ENSALADA CAPRESE <i>Jugosas rodajas de jitomate y mozzarella bañadas con aceite de olivo extra virgen</i>	\$285

ANTOJITOS

MILANESA CANTINERA (180grs) <i>Tiras de milanesa, salsa verde, crema y queso gratinado</i>	\$440
ENCHILADAS DE ARRACHERA (160grs) <i>En salsa de mole poblano</i>	\$340
ALBÓNDIGAS DE RES EN SALSA GUAJILLO 4pzas (220grs) <i>(o salsa verde o de jitomate con chipotle)</i>	\$330

CARNES

- Calidad Choice -

MEDALLONES DE RES (185grs) <i>En salsa de tres pimientos</i>	\$475
FILETE EN COSTRA DE CHILES Y PEPITA VERDE (185grs) <i>El favorito del Patrón</i>	\$475
FILETE DE RES "DON PEPE" (185grs) <i>En su jugo, con puré de papa</i>	\$485
FILETE DE RES EN SALSA DE VINO TINTO (185grs) <i>Con puré de papa y espinacas</i>	\$480
ARRACHERA NUEVE NUEVE (180grs) <i>Con vegetales al grill y papa al horno con chorizo</i>	\$425
MILANESA DE RES GRATINADA CON UN TOQUE DE CHIPOTLE <i>Con papa gajo y ensalada</i>	\$390



DE LA GRANJA

PECHUGA DE POLLO CON MOLE POBLANO (200grs)	\$310
PECHUGA AL GRILL (200grs) <i>Con vegetales o papas a la francesa</i>	\$320
CHILE RELLENO <i>De chicharrón prensado</i> (400grs)	\$355

PASTAS

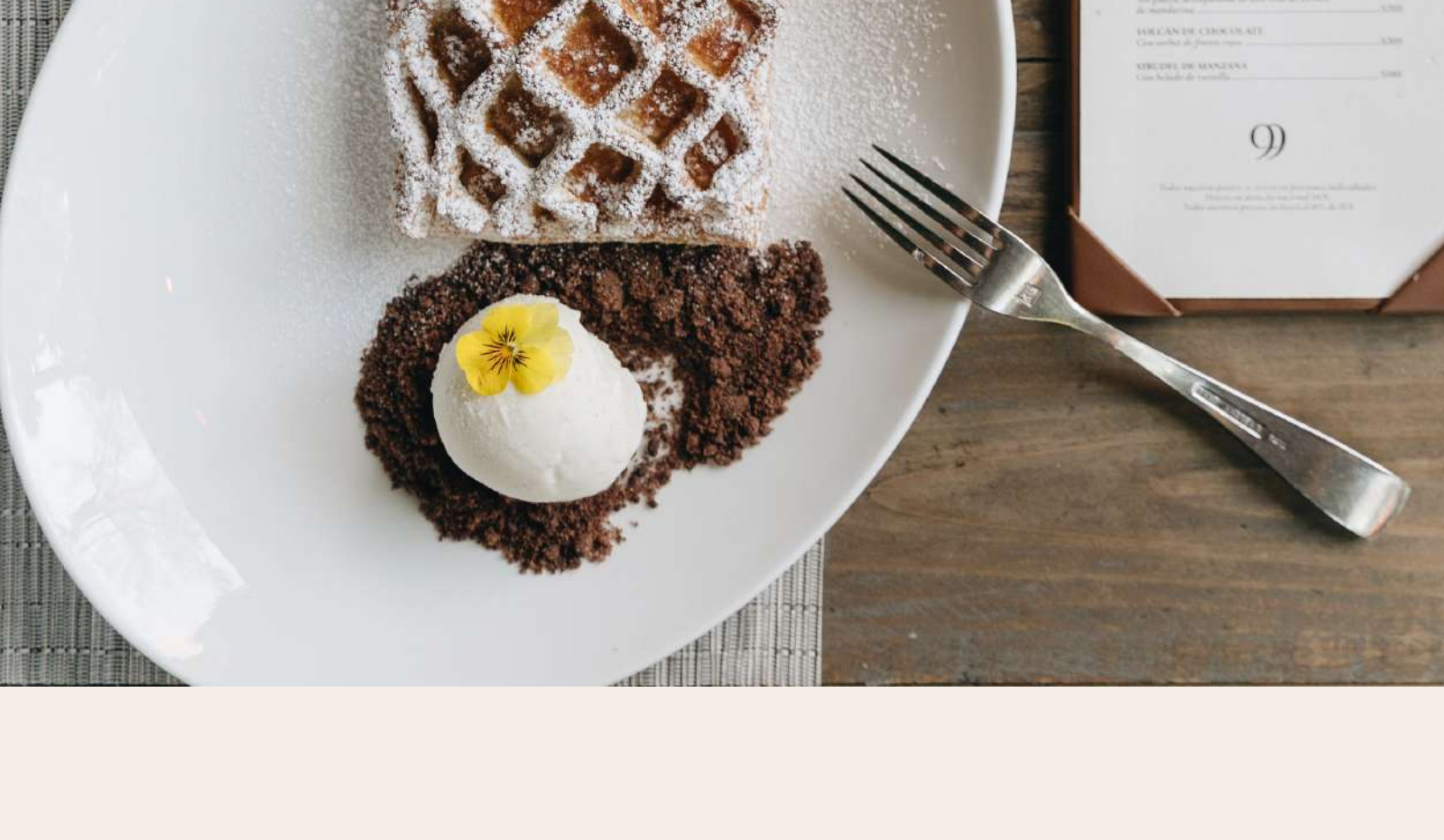
LASAGNA DE CHICHARRÓN "MAPIMI" (200grs)	\$275
FETUCCINI EN SALSA DE FLOR DE CALABAZA	\$270

DEL MAR

ATÚN EN COSTRA DE TRES CHILES (185grs) <i>Con guacamole</i>	\$490
ATÚN EN COSTRA DE PISTACHE (185grs)	\$490
SALMÓN (185grs) <i>Con pesto de perejil y espárragos</i>	\$450
SALMÓN A LA PARRILLA CON VEGETALES (185grs)	\$450
ROBALO EN MANTEQUILLA DE HABANERO (185grs)	\$495
CAMARONES EN SALSA DE TAMARINDO 5pzas (120grs) <i>Al grill en cama de puré de papa bañados en salsa de tamarindo y chile de árbol</i>	\$490
CAMARONES JUMBO A LA PLANCHA 5 ó 6 pzas (250grs) <i>(dependiendo del gramaje) Marinados en mantequilla de ajo con un toque de cilantro</i>	\$490
PULPO A LAS BRASAS (250grs)	\$535
PAMPANO A LA SAL (500grs)	\$610

POSTRES

MACETA DE MOUSSE DE CHOCOLATE <i>Con nuez y galleta Oreo (porción individual)</i>	\$210
FRUTOS ROJOS <i>Con helado de mascarpone (1 pza)</i>	\$195
FLAN NAPOLITANO <i>Con salsa de guayaba y caramelo</i>	\$170
AFFOGATO DE TIRAMISÚ <i>Postel de queso mascarpone cubierto de merengue con café express y controny</i>	\$210
CHEESECAKE DE GUANÁBANA <i>Pastel de queso sabor guanábana</i>	\$220
PAN DE ELOTE <i>Envinado con salsa de cajeta</i>	\$190
CHURROS DEL BARRIO <i>Revolcados en azúcar y canela con salsas de chocolate, cajeta y rompope (6pzas)</i>	\$190
TARTA DE ALMENDRA <i>Sin gluten, acompañada de una bola de sorbete de mandarina</i>	\$220
VOLCÁN DE CHOCOLATE <i>Con sorbet de frutos rojos</i>	\$230
STRUDEL DE MANZANA <i>Con helado de vainilla</i>	\$190
CONOS DE HELADO <i>Fresa, vainilla y chocolate</i>	\$170
HELADOS ARTESANALES <i>Libres de lácteos, endulzados con miel de agave, sin saborizante ni colorantes (sabores de temporada)</i>	\$180



El consumo de pescados y mariscos es responsabilidad del cliente

Peso estimado antes de cocción
La propina es opcional, no obligatoria

Todos nuestros precios incluyen el 16% de IVA — Precios en moneda nacional M.N.
Cargo por cubierto \$16