

## PICOTEO

<b>AGUACHILE DE CAMARÓN (210 g)</b> Limón, pepino, chile serrano, cilantro y cebolla morada	\$440
<b>CARPACCIO DOBLE PEZ (100 g)</b> Salmón y robalo con jugo de cítricos	\$440
* <b>TACOS DE LECHÓN (150 g)</b> En su jugo, con un toque de balsámico dulce	\$450
<b>ALCACHOFA AL GRILL (300 g)</b> Mayonesa de habanero   con camarones (160 g) + \$80	\$355
* <b>CARPACCIO AGUACATE Y RÁBANO (150 g)</b> Al grill, crumble de queso de cabra y vinagreta balsámica	\$305
<b>CARPACCIO DE RES &amp; BETABEL (80 g)</b> Vinagreta de balsámico, arúgula y parmesano	\$305
* <b>GUACAMOLE CON JOCOQUE (300 g)</b> Acompañado de pan árabe al grill	\$295
* <b>ELOTES AIDA (4 pzas)</b> Elotes dulces con mantequilla trufada y queso parmesano. Sugeridos para compartir	\$295
<b>SOPECITOS DE CHICHARRÓN (3 pzas)</b> Chicharrón en salsa verde con frijoles refritos, crema, queso panela y tierra de chicharrón.	\$245
<b>NACHOS ESTILO AIDA (500 g)</b> Rellenos de queso Oaxaca y frijol	\$240
* <b>ESQUITE POZOLERO NEGRO (380 g)</b> Con mayonesa de habanero	\$175

## ENSALADAS

<b>ENSALADA CÉSAR AL GRILL (170 g)</b> Corazón de lechuga y aguacate al grill, aderezo César hecho en casa y parmesano	\$335
* <b>ENSALADA DE POLLO ORGÁNICO A LA PLANCHA (110 g)</b> Lechuga baby, arúgula, arándanos, queso de cabra, pollo, nuez y ajonjolí garapiñado, aderezo a base de balsámico	\$335
<b>ENSALADA MEXICANA (300 g)</b> Nopales, jitomates, cebolla, cilantro picado y frijoles acompañados de una tostada con polvo de chile ancho y aderezo balsámico	\$260
<b>ENSALADA DE KALE Y QUINOA (385 g)</b> Con garbanzos crujientes, queso parmesano, semillas de calabaza y aderezo de jengibre Con pollo (100 g) + \$65	\$265

## PRINCIPALES

<b>PESCADO A LA TALLA (400 g)</b> Huachinango untado con mayonesa de chipotle, salsa de chiles con jitomate, acompañado de plátano macho al grill y aguacate	\$585
* <b>SALMÓN CHICHARITO (180 g)</b> A la parrilla, en un puré de chícharos con papitas fritas “Yudy” y cebolla caramelizada	\$555
* <b>HAMBURGUESA AIDA (200 g)</b> 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	\$520
<b>INFLADITA DE LECHÓN (170 g)</b> Montada sobre cama de frijol negro refrito, terminada con jocoque y láminas de aguacate al grill	\$460
<b>ALBÓNDIGAS DE PESCADO (3 pzas)</b> Caldo de jitomate con chile ancho, en cama de arroz verde y frijolitos de la olla	\$475
<b>CHAMORRO EN SALSA DE TORTILLA (380 g)</b> Cocinado en su jugo por 14 horas, sobre puré de frijol y chile poblano en salsa tatemada	\$460

## ENTRADAS

* <b>RISOTTO ROSARITO (60 g)</b> De frijoles, con guacamole y camarones Rosarito	\$345
<b>INFLADITA PIBIL (150 g)</b> Sobre láminas de aguacate, y cebolla encurtida con chiles y orégano	\$345
<b>FLAUTAS DE PATO (3 pzas)</b> Tortilla hecha a mano rellena de pato al tamarindo acompañado de crema, salsa y queso	\$305
* <b>CHILE TLAYACAPAN (150 g)</b> Chile ancho relleno de fideo seco, con aguacate, bañado en salsa de frijol	\$305
* <b>RISOTTO DE COLIFLOR A LOS 4 QUESOS (200 g)</b> Sin carbohidratos, con brie, gruyere, parmesano y roquefort	\$275
* <b>TOSTADA DE ATÚN AL PIBIL (1 pza)</b> Tortilla tatemada con aguacate, atún sellado marinado en caldo pibil, mayonesa de habanero, ajonjolí garapiñado y cebolla encurtida	\$265
<b>BOWL DE MOLE (90 g)</b> Arroz blanco acompañado de pechuga de pollo asada, chícharos, plátano macho en cubos, cacahuates, aguacate y ajonjolí garapiñado. Con tortilla frita y frijoles negros	\$240
<b>TLAYUDA DE QUELITES (350 g)</b> Platillo típico de Oaxaca con chorizo y quesillo	\$240

## SOPAS

<b>CALDO DE CAMARÓN (250 ml)</b> Picoso caldo, preparado por varias horas	\$310
* <b>CREMA DE LENTEJAS (280 ml)</b> Con jamón serrano, chorizo y tropezos de plátano macho	\$275
<b>CREMA DE AGUACATE (334 ml)</b> Acompañada de tortilla y queso	\$240
* <b>SOPA DE TORTILLA TATEMADA (250 ml)</b> Tortilla, aguacate y queso panela tatemados en un clásico caldillo rojo	\$205
<b>SOPA DE FIDEO Y HOJA SANTA (300 ml)</b> Con un toque mexicano, crema de hoja santa	\$195

* <b>TACO DE JAIBA SUAVE (165 g)</b> Con mayonesa de habanero, arúgula, col morada, balsámico dulce, cáscara cítrica y cebolla encurtida	\$445
<b>KEBAB DE CARRILLERA (200 g)</b> Pan pita untado con garbanzo molido con mole, acompañado de cebolla cambray en rodajas, cebolla morada y jocoque.	\$355
* <b>CECINA CON DOBLADITAS DE MOLE (120 g)</b> Clásica de Yecapixtla con dobladitas de mole rellenas de queso panela	\$355
<b>TORTA DE CECINA (150 g)</b> Telera rellena de cecina adobada, frijoles, aguacate, cebolla en escabeche, mayonesa de habanero y cilantro	\$350
* <b>POLLO ORGÁNICO (180 g)</b> Con mole negro y plátano macho, acompañado de tortillas	\$305
<b>LASAÑA DE COCHINITA PIBIL (150 g)</b> Con aguacate, cebolla encurtida y queso Cotija	\$295