



DESAYUNOS

FRUTA \$115

PLATO DE FRUTA CON GRANOLA Y YOGURT

FRUIT WITH GRANOLA AND YOGURT

VARIEDAD DE PAN DULCE \$55

DESAYUNOS

TRADICIONALES CHILAQUILES ROJOS O VERDES \$160

SERVIDOS CON CREMA, QUESO PANELA, CEBOLLA Y AGUACATE.

WITH CREAM, PANELA CHEESE, RED ONION AND AVOCADO.

HUEVO / EGG +\$20

POLLO / CHICKEN +\$30

BISTEC DE RES / BEEF STEAK +\$30

ESPECIALES

HUEVOS REVUELTOS CON CHISTORRA \$140

DOS HUEVOS DE LIBRE PASTOREO REVUELTOS CON CHISTORRA DE RANCHO EL 17, PAPAS Y CEBOLLA. SERVIDOS CON JITOMATES A LA PARRILLA Y ESPINACAS BLANQUEADAS.

TWO FREE RANGE EGGS SCRAMBLED WITH RANCHO EL 17 CHISTORRA SAUSAGE, POTATOES AND ONIONS. SERVED WITH GRILLED TOMATOES AND BLANCHED SPINACH.

HUEVOS MOTULEÑOS \$145

DOS HUEVOS DE LIBRE PASTOREO SOBRE TORTILLA FRITA UNTADA DE DE PURÉ DE FRIJOL. BAÑADOS CON SALSA DE JITOMATE, CHÍCHARO, JAMÓN DE PAVO AHUMADO Y QUESO MANCHEGO.

TWO FREE-RANGE EGGS ON A FRIED TORTILLA SPREAD WITH BEAN PUREE. TOPPED WITH TOMATO SAUCE, PEAS, SMOKED TURKEY HAM AND MANCHEGO CHEESE.

HUEVO CIELO \$155

2 HUEVOS ESTRELLADOS SOBRE PAPAS HORNEADAS CON CHORIZO Y SALSA DE CHILE MORITA.

2 EGGS WITH BAKED POTATOES, CHORIZO AND MORITA CHILI SAUCE.

SANDWICH DE PAPADA DE CERDO \$180

PAPADA DE CERDO HORNEADA CON ADOBO DE LA CASA EN PAN CASERO, CON AGUACATE, QUESO MANCHEGO Y CEBOLLAS ENCURTIDAS. ACOMPAÑADO DE ENSALADA ORGÁNICA CON VINAGRETA DE JEREZ.

BAKED PORK JOWL WITH HOUSE MARINADE ON HOMEMADE BREAD, WITH AVOCADO, MANCHEGO CHEESE AND PICKLED ONIONS. SERVED WITH ORGANIC SALAD WITH SHERRY VINAIGRETTE.

HUEVOS BENEDICTINOS \$185

DOS HUEVOS DE LIBRE PASTOREO POCHADOS, SOBRE PAN BRIOCHE CASERO, BAÑADOS CON SALSA HOLANDESA. ACOMPAÑADOS DE ENSALADA ORGÁNICA CON VINAGRETA DE JEREZ.

TWO FREE-RANGE POACHED EGGS ON HOMEMADE BRIOCHE BREAD, TOPPED WITH HOLLANDAISE SAUCE. SERVED WITH ORGANIC SALAD WITH SHERRY VINAIGRETTE.

TOCINO / BACON O (OR) JAMÓN SERRANO / SERRANO HAM

HUEVOS CON MACHACA \$190

HUEVOS ORGÁNICOS CON MACHACA DE RES DE RANCHO EL 17, ARROZ, QUESO PANELA ASADO, ENSALADA DE NOPAL CURADO.

ORGANIC EGGS WITH DRIED BEEF MET FROM RANCHO EL 17, RICE, GRILLED PANELA CHEESE, CURED NOPAL SALAD

PAN FRANCÉS \$195

BRIOCHE BAÑADO CON 3 LECHE CUBIERTO CON AZÚCAR Y CANELA, SERVIDO CON CREMA MONTADA, SALSA DE FRUTOS ROJOS AL MEZCAL.

COVERED WITH SUGAR AND CINNAMON, SERVED WITH WHIPPED CREAM, BERRIES SAUCE WITH MEZCAL.

TOSTA DE AGUACATE Y SALMÓN CURADO \$210

TOSTA DE PAN DE MASA MADRE CON AGUACATE Y SALMÓN CURADO EN CASA A LAS HIERBAS CON OLOR.

SOURDOUGH BREAD TOAST WITH AVOCADO AND HOMEMADE CURED SALMON WITH HERBS.

ENMOLADAS \$220

TORTILLAS HECHAS A MANO RELLENAS DE POLLO, BAÑADAS CON MOLE HECHO EN CASA, CREMA, QUESO PANELA Y AGUACATE.

CORN TORTILLA STUFFED WITH CHICKEN, HOMEMADE MOLE, CREAM, PANELA CHEESE AND AVOCADO.

PUNTAS DE RES CIELO \$230

PUNTAS DE RES EN SALSA DE CHILE MORITA Y PAPAS, SERVIDAS CON ARROZ, FRIJOL DE OLLA Y PAN DE MASA MADRE.

BEEF TIPS IN MORITA CHILI SAUCE AND POTATOES, ACCOMPANIED WITH RICE, BEANS AND SOURDOUGH BREAD.

LOS ESPECIALES

BEBIDAS

JUGOS / JUICE \$45

NARANJA / ORANGE
TORONJA / GRAPEFRUIT
VERDE / GREEN

CAFÉ / COFFEE \$45

CAFÉ DE REFILL / COFFEE
(SOLO FINES DE SEMANA)

TÉ / TEA \$40

VERDE / GREEN
JENGIBRE / GINGER
MANZANILLA / CHAMOMILE
CANELA / CINNAMON
TÉ CHAI
TÉ CHAI CON LECHE \$60
TÉ MATCHA \$65

OTROS / OTHERS

VASO DE LECHE / MILK \$40
CHOCOLATE CALIENTE \$55
CHOCOMILK / CHOCOLATE MILK \$55



ENTRADAS

TUÉTANO Y PAN CASERO \$180

TUÉTANO HORNEADO CON HIERBAS FINAS ACOMPAÑADO DE PAN CASERO Y LIMÓN ASADO.

BAKED MARROW WITH FINE HERBS SERVED WITH HOMEMADE BREAD AND ROASTED LEMON.

SSÄM DE PORK BELLY Y CAMARÓN \$180

ADOBO, ORÉGANO Y KIMCHI DE HABANERO.

PORK BELLY-SHRIMP SSÄM ADOBO, OREGANO AND HABANERO KIMCHI.

ENSALADA ORGÁNICA \$185

MEZCLA DE LECHUGAS Y VEGETALES ORGÁNICOS DE CHINABERRY FARM, ADEREZADOS CON VINAGRETA DE JEREZ Y SERVIDA CON CHICHARRÓN DE QUESO GRANA PADANO. LOS PRODUCTOS EN LA ENSALADA PUEDEN VARIAR DEPENDIENDO DE LA DISPONIBILIDAD POR TEMPORADA.

A MIX OF ORGANIC LETTUCES AND VEGETABLES FROM CHINABERRY FARM, DRESSED WITH SHERRY VINAIGRETTE AND SERVED WITH GRANA PADANO CHEESE CRACKLINGS. PRODUCE IN THE SALAD MAY VARY DEPENDING ON SEASONAL AVAILABILITY.

TOSTADA DE PULPO Y CHIMICHURRI \$185

PULPO SALTEADO CON JITOMATE CHERRY Y CHIMICHURRI SOBRE UNA TOSTADA CON PURÉ DE FRIJOL, AGUACATE, CILANTRO CRIOLLO Y RÁBANO SANDÍA.

SAUTÉED OCTOPUS WITH CHERRY TOMATO AND CHIMICHURRI ON TOAST WITH BEAN PUREE, AVOCADO, CILANTRO CRIOLLO AND WATERMELON RADISH.

PAPA AL HORNO \$195

PAPA RELLENA DE SALSA MORNAY CON CAMARÓN, CORONADA CON IKURA BROTES Y RÁBANO. SERVIDA CON ACEITE DE CHILES SECOS Y REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO.

POTATO STUFFED WITH MORNAY SAUCE WITH SHRIMP, TOPPED WITH IKURA SPROUTS AND RADISH. SERVED WITH DRIED CHILI OIL AND BALSAMIC VINEGAR REDUCTION.

CARBÓN SOBRE PAJA \$230

FILETE DE RES MADURADO EN CENIZA DE CEBOLLA Y AJO, MONTADO SOBRE PAPA PAJA Y SERVIDO CON SALSA DE PIÑA Y CHILE MANZANO.

BEEF STEAK MATURED IN ONION ASH AND GARLIC, MOUNTED ON POTATO STRAW AND SERVED WITH PINEAPPLE SAUCE AND MANZANO CHILI.

JILOTES SALTEADOS \$245

JILOTES SALTEADOS EN MANTEQUILLA DE AJO, SALSA HOLANDESA CON HORMIGA CHICATANA, ACEITE DE CHILES SECOS Y QUESO DE GRANA PADANO.

SAUTÉED BABY CORN IN GARLIC BUTTER, HOLLANDAISE SAUCE WITH CHICATANA ANT, DRIED CHILLIES OIL AND GRANA PADANO CHEESE.

AGUACHILE DE CAMARÓN \$250

PEPINO, CEBOLLA MORADA, AGUACATE Y CILANTRO.

SHRIMP AGUACHILE, CUCUMBER, RED ONION, AVOCADO AND CORIANDER.

MOLLEJAS DE RES SALTEADAS \$270

MOLLEJAS DE RES SALTEADAS CON HONGOS, FRUTO ROJO DE TEMPORADA Y SALSA BORDELESA. ACOMPAÑADOS CON FLAT BREAD DE CENTENO.

BEEF GIZZARD SAUTÉED WITH MUSHROOMS, SEASONAL RED FRUIT AND BORDELAISE SAUCE. SERVED WITH RYE FLAT BREAD.

SELECCIÓN DE QUESOS \$390

SELECCIÓN DE QUESOS, MANZANA CARAMELIZADA, NUEZ CARAMELIZADA, JAMÓN SERRANO, MIEL DE PILONCILLO.

CHEESE SELECTION, CARAMELIZED APPLE, PRALINE PECANS, SERRANO HAM AND HONEY BROWN SUGAR.

ALMEJAS CHOCOLATAS \$280

ALMEJAS CHOCOLATAS, SAZONADAS CON JUGO DE LIMÓN, JUGO DE TOMATE, PICO DE GALLO, AGUACATE Y ACEITE DE OLIVA.

CHOCOLATA CLAMS, SEASONED WITH LIME JUICE, TOMATO JUICE, PICO DE GALLO, AVOCADO AND OLIVE OIL.

ENTRADAS

ESPECIALIDADES

PECHUGA DE POLLO A LA CERVEZA \$410

PECHUGA DE POLLO AL HORNO, VEGETALES SALTEADOS Y SALSA DE CHILES SECOS CON CERVEZA.

BAKED CHICKEN BREAST, SAUTÉED VEGETABLES AND DRIED CHILI SAUCE WITH BEER.

SALMÓN A LA PARRILLA \$390

SALMÓN A LA PARRILLA SERVIDO CON BEURRE BLANC DE NARANJA, PURÉ DE PAPA Y ZANAHORIAS ORGÁNICAS.

GRILLED SALMON SERVED WITH ORANGE BEURRE BLANC, MASHED POTATO AND ORGANIC CARROTS.

RISOTTO DE COLIFLOR AL MEZCAL \$390

CREMOSO RISOTTO AROMATIZADO CON MEZCAL, HONGOS Y QUESO GRANA PADANO SERVIDO CON VELOUTE DE COLIFLOR.

CREAMY RISOTTO FLAVORED WITH MEZCAL, MUSHROOMS AND GRANA PADANO CHEESE SERVED WITH CAULIFLOWER VELOUTE.

LENGUA DE RES CON MOLE \$460

LENGUA DE RES SUAVECITA BAÑADA DE MOLE VERDE HECHO EN CASA. SERVIDA CON CALABAZA Y ZANAHORIAS.

SOFT BEEF TONGUE BATHED IN HOMEMADE MOLE VERDE. SERVED WITH PUMPKIN AND CARROTS.

RACK DE CORDERO \$475

RACK DE CORDERO AL HORNO, SERVIDO CON ESPINACAS SALTEADAS Y ZANAHORIAS ORGÁNICAS. ACOMPAÑADO DE JUS DE CORDERO.

BAKED LAMB RACK, SERVED WITH SAUTÉED SPINACH AND ORGANIC CARROTS. ACCOMPANIED BY LAMB JUS.

FILETE DE RES CON MOLE DE MORAS \$460

FILETE DE RES AL HORNO, MOLE DE MORAS, PURÉ DE PAPA Y ZANAHORIAS ORGÁNICAS.

BAKED BEEF FILLET, BLACKBERRY MOLE, MASHED POTATOES AND ORGANIC CARROTS.

SHORT RIB A LA BORDELESA \$510

SHORT RIB BRASEADO BAÑADO DE SALSA BORDELESA, SERVIDO CON PURÉ DE PAPA Y VEGETALES ORGÁNICOS A LA MANTEQUILLA.

BB BRAISED SHORT RIB STEAK BATHED IN BORDELAISE SAUCE, SERVED WITH MASHED POTATOES AND BUTTERED ORGANIC VEGETABLES.

RIB EYE USDA PRIME \$840

RIB EYE USDA PRIME A LA PARRILLA CON PURÉ DE PAPA, VEGETALES SALTEADOS Y MANTEQUILLA DE QUESO AZUL.

USDA PRIME GRILLED RIB EYE WITH MASHED POTATOES, SAUTÉED VEGETABLES AND BLUE CHEESE BUTTER.

ESPECIALIDADES