

LOS VEGETALES

Nuestra ensalada César Pan brioche al grill como base para nuestra ensalada César con aderezo hecho en casa, queso parmesano y anchoas	\$350.00	Betabel a la sal 15 MIN Horneado en una costra de sal, aderezado con balsámico, aceite de nuestras olivas y romero	\$230.00
Ensalada BMG Calabaza italiana, pera, jamón serrano, espinaca, arúgula, piñón rosa, queso azul, sal Maldon y aderezo de miel	\$350.00	Ensalada Olivo Tinto Arúgula y berros con aderezo de olivas de nuestros olivos y queso parmesano	\$185.00

COMPARTAMOS

Ceviche verde 120 G Pescado cocido en limón, con el elote tatemado, cebolla morada, cilantro y pepino	\$210.00	Molcajete 350 G Nuestro fondue mexicano con cecina al grill	\$370.00
Sopes de cochinita 300 G Cuatro sopecitos rellenos de frijol, plátano macho, cochinita pibil y xnipec	\$165.00	Coliflor 100 G Un cuarto de coliflor gratinada con salsa de mole blanco	\$260.00
Tartar de Short Rib Short Rib, mostaza de Dijon, salsas negras, anchoa, yema, teja de parmesano y pan	\$370.00	Tostada Rosarito 100 G Clásico sabor de Ensenada, camarón, frijol y guacamole	\$175.00
Sincronizada estilo Gobernador 2 PZAS Tortillas de harina fresca, rellenas de camarón con frijol negro bolita, queso Oaxaca, aguacate y brotes de cilantro	\$450.00	Cata de moles 25 G C/U Mole blanco, negro, rosa, verde, coloradito y Xico	\$390.00

PARA SANAR EL ALMA

Fideo seco con crema de oro verde Fideo seco con queso fresco salseado con crema de aguacate	\$170.00	Sopa de quelites Quelites del huerto de Bernal con bolitas de queso de cabra y huauzontle	\$145.00
Crema de salsa tatemada Salsa tatemada en comal de barro convertida en sopa de tortilla	\$145.00	Sopa de jitomate rostizado Jitomate rostizado con un toque de romero	\$145.00
Caldo de piedra 120 G Caldo de camarón con pescado cocinado con piedras de Bernal	\$280.00		

EMPECEMOS

Ravioles de pato 100 G Ravioles rellenos de pato al tamarindo con crema de mole negro hecho en casa	\$270.00	Tamal de quelites Masa de maíz con quesos rellena de quelites en salsa verde cocida	\$130.00
Tostada Monterrey 110 G Camarones cocidos y otros marinados en limón, salsas, aguacate, pepino y poro frito	\$245.00	Infladita del huerto Rellena de quelites y guacamole salseada con una crema de frijol negro	\$130.00
Alcachofa oaxaqueña 100 G Alcachofa rellena de queso y chorizo oaxaqueño con crema de salsa tatemada	\$260.00		

PARA LLENARNOS

Pescado Sol & Sombra 200 G 15 MIN Mole blanco con mayonesa de habanero y guacamole por un lado y mole negro, mayonesa de chile ancho y puré de plátano macho por el otro, acompañado de tortillas para taquear	\$450.00	Camarones con mole de quelites 200 G Fritos en ajo negro y mole de quelites sobre una cama de puré de papa al cilantro	\$410.00
Pollo rostizado 400 G 15 MIN Pollito lechal marinado con mole coloradito acompañado de papas de cambray, ajo y romero	\$485.00	Short Rib con costra de tortilla 200 G Cocinado en su jugo durante 10 horas, salsa de tortilla y hummus de frijol	\$510.00
French dip 200 G Relleno de carnitas, gruyère, gouda, arúgula, mayonesa de jerez, balsámico y cebolla	\$375.00	Salmón estilo veracruzano Al horno gratinado con quinoa	\$435.00
Cecina con dobladitas de mole 3 PZAS Tortillas de maíz con cecina de Yecapixtla, queso ranchero, mole negro, rosa y verde, con brotes de betabel	\$395.00	Pescado empapelado 200 G Pescado cocido dentro de hoja de plátano con puré de coliflor y salsa de huitlacoche	\$415.00
		Hamburguesa La Vendimia 180 G Pan brioche, mezcla de carne de Short Rib, queso gruyere, jitomate deshidratado, mostaza Dijon, tocino, arúgula y cebolla caramelizada con papas fritas con aceite de trufa	\$495.00