

LOS VEGETALES

Nuestra ensalada César	\$310.00	Betabel a la sal 15 MIN.	\$220.00
Pan brioche al grill como base para nuestra ensalada César con aderezo hecho en casa, queso parmesano y anchoas.		Horneado en una costra de sal, aderezado con balsámico, aceite de nuestras olivas y romero.	
Ensalada mexicana 50 G.	\$190.00	Ensalada Olivo Tinto	\$170.00
Nopal, frijol, jitomate, aguacate, piñón y queso de cabra curado en nuestro vino tinto con un aderezo de balsámico.		Arúgula y berros con aderezo de olivas de nuestros olivos, queso parmesano.	

COMPARTAMOS

Ceviche verde 120 G.	\$195.00	Coliflor 100 G.	\$200.00
Pescado cocido en limón, con el elote tatemado, cebolla morada, cilantro y pepino.		Un cuarto de coliflor gratinada con salsa de mole blanco.	
Tostada Rosarito 100 G.	\$160.00	Molcajete 350 G.	\$350.00
Clásico sabor de Ensenada, camarón, frijol y guacamole.		Nuestro "fondue" mexicano con cecina al grill.	
Sopes de cochinita 300 G.	\$135.00	Tartar de Short Rib	\$330.00
Cuatro sopecitos rellenos de frijol, plátano macho, cochinita pibil y xnipec.		Short Rib, mostaza de Dijon, salsas negras, anchoa, yema, teja de parmesano y pan.	

PARA SANAR EL ALMA

Sopa de jitomate rostizado	\$130.00	Fideo seco con crema de oro verde	\$150.00
Jitomate rostizado con un toque de romero.		Fideo seco con queso fresco salseado con crema de aguacate.	
Caldo de piedra 120 G.	\$245.00	Crema de salsa tatemada	\$120.00
Caldo de camarón con pescado cocinado con piedras de Bernal.		Salsa tatemada en comal de barro convertida en sopa de tortilla.	
Sopa de quelites			\$115.00
Quelites del huerto de Bernal con bolitas de queso de cabra y huauzontle.			

EMPECEMOS

Ravioles de pato 100 G.	\$255.00	Tamal de quelites	\$115.00
Ravioles rellenos de pato al tamarindo con crema de mole negro hecho en casa.		Masa de maíz con quesos rellena de quelites en salsa verde cocida.	
Tostada Monterrey 110 G.	\$240.00	Infladita del huerto	\$115.00
Camarones cocidos y otros marinados en limón, salsas, aguacate, pepino y poro frito.		Rellena de quelites y guacamole salseada con una crema de frijol negro.	
Alcachofa oaxaqueña 100 G.			\$230.00
Alcachofa rellena de queso y chorizo oaxaqueño con crema de salsa tatemada.			

PARA LLENARNOS

French dip 200 G.	\$340.00	Short Rib con costra de tortilla 200 G.	\$465.00
Relleno de carnitas, gruyère, gouda, arúgula, mayonesa de jerez, balsámico y cebolla.		Cocinado en su jugo durante 10 horas, salsa de tortilla y hummus de frijol.	
Pescado Sol & Sombra PARA 2 PERSONAS 700 G. 15 MIN.	\$1,040.00	Pollo rostizado 400 G. 15 MIN.	\$455.00
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.		Pollito lechal marinado con mole coloradito acompañado de papas de cambray, ajo y romero.	
Camarones con mole de quelites 200 G.	\$380.00	Pescado empapelado 200 G.	\$390.00
Fritos en ajo negro y mole de quelites sobre una cama de puré de papa al cilantro.		Pescado cocido dentro de hoja de plátano con puré de coliflor y salsa de huitlacoche.	