

SUGERENCIA DE LA CHEF

Cata de moles 25 G C/U

\$390.00

Mole blanco, negro, rosa, verde, coloradito y Xico

LOS VEGETALES

Nuestra ensalada César	\$340.00	Betabel a la sal <small>15 MIN</small>	\$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 <small>50 G</small>	\$205.00	Ensalada Olivo Tinto	\$180.00
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 y queso parmesano	

COMPARTAMOS

Ceviche verde <small>120 G</small>	\$200.00	Tartar de Short Rib	\$355.00
Pescado cocido en limón, con el elote tatemado, cebolla morada, cilantro y pepino		Short Rib, mostaza de Dijon, salsas negras, anchoa, yema, teja de parmesano y pan	
Sopes de cochinita <small>300 G</small>	\$150.00	Coliflor <small>100 G</small>	\$245.00
Cuatro sopecitos rellenos de frijol, plátano macho, cochinita pibil y xnipec		Un cuarto de coliflor gratinada con salsa de mole blanco	
Mejillones al mole verde	\$235.00	Tostada Rosarito <small>100 G</small>	\$170.00
Cocidos en caldo de camarón con un toque de limón amarillo y huauzontle		Clásico sabor de Ensenada, camarón, frijol y guacamole	
Molcajete <small>350 G</small>	\$350.00	Tiradito de róballo rosa	\$390.00
Nuestro fondue mexicano con cecina al grill		Pintado en mole rosa con salsa cítrica de yuzu	

PARA SANAR EL ALMA

Fideo seco con crema de oro verde	\$160.00	Sopa de quelites	\$130.00
Fideo seco con queso fresco salseado con crema de aguacate		Quelites del huerto de Bernal con bolitas de queso de cabra y huauzontle	
Crema de salsa tatemada	\$140.00	Sopa de jitomate rostizado	\$140.00
Salsa tatemada en comal de barro convertida en sopa de tortilla		Jitomate rostizado con un toque de romero	
Caldo de piedra <small>120 G</small>	\$270.00		
Caldo de camarón con pescado cocinado con piedras de Bernal			

EMPECEMOS

Ravioles de pato <small>100 G</small>	\$260.00	Tamal de quelites	\$125.00
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 <small>110 G</small>	\$245.00	Infladita del huerto	\$125.00
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 <small>100 G</small>	\$250.00		
Alcachofa rellena de queso y chorizo oaxaqueño con crema de salsa tatemada			

PARA LLENARNOS

Pescado Sol & Sombra <small>PARA 2 PERSONAS 1700 G 115 MIN</small>	\$1,060.00	Camarones con mole de quelites <small>200 G</small>	\$395.00
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		Fritos en ajo negro y mole de quelites sobre una cama de puré de papa al cilantro	
Pollo rostizado <small>400 G 115 MIN</small>	\$475.00	Short Rib con costra de tortilla <small>200 G</small>	\$485.00
Pollito lechal marinado con mole coloradito acompañado de papas de cambray, ajo y romero		Cocinado en su jugo durante 10 horas, salsa de tortilla y hummus de frijol	
French dip <small>200 G</small>	\$360.00	Salmón estilo veracruzano	\$425.00
Relleno de carnitas, gruyère, gouda, arúgula, mayonesa de jerez, balsámico y cebolla		Al horno gratinado con quinoa	
		Pescado empapelado <small>200 G</small>	\$405.00
		Pescado cocido dentro de hoja de plátano con puré de coliflor y salsa de huitlacoche	