

Entradas

Tetelas con mole de ceniza

3 piezas

Rellenas de frijoles refritos de Morelos, acompañadas de mole de ceniza de 7 días, queso Cotija ^{DO} y cremoso de aguacate

\$195

Rocas de chapulines

3 piezas de 40 gr c/u

Bocaditos crujientes rellenos de quesillo y chapulines, acompañados de mayonesa macha

\$185

Costillas de elote

8 piezas

Elotes baby asados, servidos con mayonesa chipotle y especiadados con pimienta-limón

\$195

Tostadas de pata

3 piezas de 60 gr c/u

Tradicional tostada de pata de res, base de frijol de Morelos con Xnipec

\$190

Tostadas de tinga de zanahoria

4 piezas, 80 gr

\$150

Tacos de birria de rabo

4 piezas, 120 gr

Rabo de res cocido a fuego lento con chiles ahumados y especias aromáticas, estilo Jalisco

\$265

Aguachile Verde

120 gr

De camarón o pescado marinado en salsa verde con pepino y cebolla morada

\$260

Tiradito de Pesca Sustentable

80 gr

Servido con salsa de mango maracuyá, rodajas de chile serrano y supremas de naranja

\$275

Cate de Mi Corazón Verde o Rojo*

Guacamole verde o rojo* con o sin chapulines

\$190

Flor de calabaza rellena

3 piezas

Taquitos de flor de calabaza, rellenos de requesón y queso Cotija en aceite de trufa, con salsa de chipotle

\$205

Carpachio de pulpo

120 gr

Servido con mayonesa de ajo con habanero, coral negro y salsa de limón

\$275

Tacos de arrachera

4 piezas, 120 gr

Acompañados de salsa tatemada, cremoso de aguacate y polvo de chicharrón

\$265

Tamal de venado estofado

110 gr

Preparado con masa de Morelos y envuelto en hoja de plátano

\$210

Tacos de lechón horneado

4 piezas, 120 gr

Acompañados de salsa tatemada, cremoso aguacate y polvo de chicharrón

\$290

Corundas Michoacanas

2 piezas, 80 gr

De hongos con mole negro de cenizas de 7 días. Pueden ser de pollo.

\$170

Molotes de Plátano

3 piezas

Con crema de rancho y queso Cotija ^{DO}

\$190

Sopas

Crema de chicharrón en salsa verde

250 ml

Servida con tropezos de chicharrón y crema

\$185

Sopa de médula

250 ml

Tradicional sopa de médula casera con tuétano

\$195

Ensaladas



Ensalada Milpa

Jitomate, elote baby, frijol, juliana de tortilla frita, cebolla, nopal, quelites y berros, con vinagreta de cítricos con guajillo

*Opcional: con o sin chapulines

\$175

Ensalada Verde y Brava

Lenteja, chícharo, garbanzo, jitomate de temporada, hierbabuena, cilantro y mix de lechugas, con vinagreta de limón y un toque de miel

\$175

Hoja Santa Rellena

Ensalada de brotes con insectos de temporada y hoja santa rellena de quesillo

\$195

Morralitos de betabel

3 piezas

Betabel relleno de requesón, champiñones, chile guajillo y anchoas, con splash de jocoque y betabel

\$180

Sábados y Domingos

Cahuamanta (Pesca incidental)

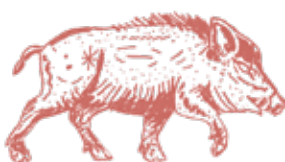
Platillo tradicional del noroeste de México; caldo de mantarraya con camarón, verduras y especias. Receta de Doña "Nena" Valdez, 80 años. Plan de Ayala, Ahome, Sinaloa

\$320

Pozole de jabalí

Con maíz cacahuazintle, servido con tostadas, crema, lechuga, cebolla, rábano y orégano

\$375



Platos fuertes

Arroz cremoso con coliflor

Arroz de Morelos

\$215

Coliflor rostizada

Cocinada al alto vacío, servida con verduras de temporada salteadas y salsa de chipotle

\$225

Lengua de res braseada en su jugo

150 gr

Tradicional estofado de lengua de res (cocción lenta 8 hr), acompañado de verduras baby

\$375

Pollo lechal tatemado

350 gr

Pollo joven horneado en hoja de plátano, bañado en adobo de tres chiles y acompañado de frijoles de la olla, ensalada de quelites y tortillas hechas a mano

\$390

Filete de res encacahuatado

200 gr

Sellado al alto vacío y cocción al alto vacío de 6 hrs, acompañado de puré de papa trufado y verduras baby o ensalada verde

\$450

Rib Eye CHAIRMAN'S RESERVE

400 gr

Con chiles toreados, puré de camote, cebollas cambray tatemadas y chile tatemado

*Opcional: A la mantequilla con hierbas

\$710

Pesca fresca de temporada

170 gr

Acompañado de puré de plátano macho caramelizado, zanahoria baby y verduras de temporada

\$450

Albóndigas de camarón

150 gr

En salsa de chipotle casera y servidas con Arroz verde de Morelos ^{DO}

\$420

Barriga de Cerdo

170 gr

Barriga de cerdo confitada, acompañada con mole verde y verduras de temporada

\$390

Cachete de Res

160 gr

Cocinado 12 hr al alto vacío, acompañado con mil hojas de papa y verduras de temporada

\$375



Vegetariano 
Denominación de origen: DO

V0626

Menú Degustación

Pincelada Mexicana

5 tiempos

\$1,150

Recorrido Gastronómico

9 tiempos

\$1,600

Maridaje

\$1,400



Postres

Mousse de elote

Elote dulce, tierra de vainilla y chocolate

\$220

Falso nido de huevos de codorniz

3 piezas

Rellenos de coco y maracuyá, servidos en salsa ligera de coco

\$220

Paleta de mazapán

Perfecto balance de dulce con un toque de sal, cubiertas de chocolate blanco u oscuro.

\$175

Sopa humeante de frutos rojos al vino tinto

200 ml

Reducción de frutos rojos frescos humeante al vino tinto y brownie de chocolate; servido en la mesa

\$260

Mix de postres ^{DO}

\$550

Menú Niños

A elegir.

Precio por niño: \$195

