

# Menú

## Corazón Mexicano

### ENTRADAS

**\$130**

#### Tostada de atún fresco (2)

Tostada de atún fresco con cebollita cambray, rabanito, salsa de aguacate, aioli de chile jalapeño



**\$140**

#### Ceviche de camarón al pastor

Cebolla, cilantro, adobo, piña, salsa de aguacate y crujiente de camarón



**\$140**

#### Aguachile de camarón

Con cebolla morada, pepino, cubos de aguacate



**\$140**

#### Sopa de tortilla receta tradicional

Tortilla frita, chile guajillo queso fresco, aguacate y crema

### SOPAS

**\$130**

#### Tacos de pescado / Camarón

Acompañado de salpicón, salsa roja y aderezó de chipotle



**\$120**

#### Ensalada de corazones de lechugas zarandeadas

Calabacitas asadas, fresas, queso de cabra, hongos, vinagreta de frambuesas



**\$120**

#### Ensalada del campo

Combinación de lechugas orgánicas jitomate, ejotes, col morada. Pepino, quinoa albahaca



**\$140**

#### Crema de chile poblano

Granos de frijol negro, trozos de queso, aceite de chiles



# Menú

## Corazón Mexicano

### PLATO FUERTE

**\$240**

#### Enchiladas de cangrejo mole amarillo

Rellenas de cangrejo con salsa de tomate, queso fresco y cebolla desflemada



**\$220**

#### Pulpo adobado y asado

Acompañado de puré de frijol negro con ajo rostizado, escabeche de verduras y mole negro



**\$220**

#### Chile relleno de cochinita pibil

Chile ancho seco relleno cochinita pibil con arroz a la mexicana



**\$240**

#### Pesca del día mexicano (En mole de camarón)

Acompañado de arroz del día, verduras asadas, mole de camarón y salpicón de camarón seco

**\$260**

#### Camarones al ajillo

Champiñones, trozos de queso, cuscús y hojas del huerto



**\$240**

#### Pechuga de pollo en mole oaxaqueño

Acompañado de arroz, escabeche de vegetales



**\$320**

#### Medallones de filete de res en salsa chile pasilla

Guiso de hongos, puré de camote con plátano y salsa pasilla





# Menú Sabor Italia

## ENTRADAS

**\$140**

### Ensalada Piamonte

Ensalada de betabel con espinacas, destellos de hongos silvestres, trozos de queso panela vinagreta de albahaca



**\$120**

### Ensalada de gambas

Ensalada de lechugas orgánicas, pimiento asado, albahaca, pasta fusili con vinagreta de frambuesa y chiles

**\$160**

### Carpaccio de atún fresco

Ensalada de lechugas frescas, supremas de limón aioli de chile de árbol



**\$120**

### Carpaccio de calabacitas

Marinado con vinagreta de pimiento con alcaparras o Marinado con aceite de pimientos ensalada del huerto



# Menú Sabor Italia

## PLATO FUERTE

**\$240**

### Ravioles a la romana

Rellenos de espinacas con queso mozzarella  
salsa de tomate ahumado  
y esencia de albahaca



**\$240**

### Pechuga de pollo a la romana

Rellena de jamón serrano con queso  
provolone y salsa cremosa rellena



**\$240**

### Lasagna vegetariana

Berenjena, calabacita, champiñones, zanahoria,  
papa, jitomate, queso mozzarella y salsa de  
tomate braseada

**\$240**

### Espagueti a la marinera

Camarón, mejillón, almeja,  
pulpo, calloy salsa  
cremosa de langosta



**\$240**

### Pesca del día (italiano)

Risotto al azafrán con vegetales del huerto,  
brotes y salsa de mejillones





# Menú

## Corazón Mexicano – Sabor Italia

### 🇮🇹 POSTRES 🇮🇹

**\$95**

#### El maíz-Pastel de elote

\*Delicioso pastelito de elote con frutos rojos, calabaza enmielada, salsa de chiles y helado de epazote



**\$95**

#### Dulce mexicano

Pan de plátano con mousse de piña colada, frutas impregnadas cal mezcal y cremoso de chile



**\$95**

#### Tarta de manzana con fresas

Tierra de chocolate, salsa de limón y frutos de la temporada

**\$95**

#### Tiramisu

Delicioso postre italiano con queso mascarpone, licor de café y biscocho



**\$95**

#### Fantasia de chocolate

Frutos rojos, salsa de vainilla y tierra de coco



**\$95**

#### Panna cotta de café

Salsa de naranja, tierra de especias crema de limoncello

