

sal y fuego

Entradas

CALLOS DE HACHA SELLADOS \$21

Montados sobre puré de camote, bañados en salsa de lima y azafrán.

SALBUTES \$16

Pechuga de pollo marinado con achiote montado en tortilla de maíz y cebolla curtida.

CANELONES GRATINADOS DE QUESO GOUDA \$18

Rellenos de camarón y queso ricota con espejo de crema poblana, bañados con salsa de cuitlacoche

CARNITAS DE PATO \$20

Dados de pechuga de pato crujiente servidos con chiltomate regional, cebollas azadas y tortillas.

TAQUITOS DE LANGOSTA \$26

Langosta salteada con adobo de guajillo sobre tortilla de maíz.

TORITOS BRAVOS \$22

Jalapeños rellenos con queso de cabra y camarones en salsa de tomate.

TOSTADAS MIXTAS \$21

Rebanadas de salmón ahumado, róballo sellado y atún fresco montado sobre tostadas crujientes de won ton con salsa de mostaza antigua con miel.

Ensaladas

ENSALADA TIBIA DE PULPO \$19

Marinado con cayena de limón, aceite de olivo con pimientos rostizados, rebanadas de papas y finos brotes de lechuga orgánica.

JAIBA \$23

Jaiba con gajos de cítricos y aguacate sobre lechugas aderezadas con emulsión de cilantro

ESENCIA \$17

Lechugas con tomates deshidratados, jamón serrano crujiente, parmesano y vinagreta de balsámico



TOMATE Y PESTO \$17

Rebanadas de tomate holandés, brotes de arugula, queso de búfala y pesto de albahaca

ENSALADA DE PECHUGA DE PATO AHUMADO \$24

Laminas de calabaza italiana, brotes de lechugas orgánicas, aderezada con vinagreta de maracuyá y reducción de mosto



ENSALADA DE NOPALES \$16

Nopal en fajitas, jitomate, aguacate, cebolla morada, queso fresco cilantro marinados con vinagre balsámico

CESAR \$17

Hojas de lechuga larga con aderezo de anchoas y parmesano



Sopas

LIMA \$16

Clásico de Yucatán, consomé de pollo con limas asadas y pollo deshebrado



SOPA AZTECA \$16

Con fritura de tortilla, chile pasilla, aguacate, queso fresco y crema acida

CREMA DE ELOTE CON LANGOSTA \$20

Elote asado, chile güero poblano, hojas de epazote, polvo de cayena
queso fresco y crema agria

Pastas

PENNE CHIPOTLE \$21

Salsa de tomate con un toque de chipotle, aceitunas y alcaparras

LINGUINI CON CAMARÓN \$28

Salsa de albahaca con queso parmesano



LASAÑA DE ESPINACAS Y CHAYA SILVESTRE \$23

Salsa de tomate, queso gouda, hojas de epazote y crema agria, sobre espejo de cuitlacoche

RIGATONI CON LANGOSTA \$32

Crema de langosta con corazón de alcachofa orgánica y rebanadas de langosta de arrecife

Ave, Carnes, Pescado y Mariscos

TIKIN-XIC \$32

Huachinango marinado en achiote envuelto en hoja de plátano asado a las
brazas, acompañado de cebollitas cambray en curtido y arroz blanco

MEDALLON DE ATÚN ALETA AMARILLA \$34

Con ensalada verde, pistaches, BBQ de mosto con galletas de polenta sellados a la parrilla

FILETE DE PESCADO AL GRILL \$32

Ragú de vegetales verdes con puré de polenta

CAMARONES AL TAMARINDO \$35

Crujiente de papas y vegetales

RIB-EYE \$40

A la parrilla con vegetales, puré de papas rustico y salsa de pimienta

FILETE DE RES TAMPIQUEÑO A LA PARRILLA \$36

Filete de res acompañado de frijoles refritos, enchilada de pollo,
rajas poblanas con chiles toreados y variedad de salsas

NAPOLEON FILETE DE RES \$ 40

Corazón de filete de res montado en galletas de papa con puré de garbanzo y ajo rostizado
espárragos al grill, salsa de oporto con chalote

RACK DE CORDERO A LAS BRASAS \$47

Acompañado de corazones de alcachofas, papas rostizadas al romero
y salsa colorada de chiles secos

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA \$29

Servida con mole negro oaxaqueño, arroz a la mexicana y zetas con epazote

Precios en Dólares Americanos – Precios sujetos a cambio

El menú actual puede variar de acuerdo a las temporadas del año y disponibilidad. Nuestro Chef presenta especiales y recomendaciones diariamente.
Si hay algo especial que quisiera le preparamos, nuestro Chef estará encantado de conocer sus preferencias gastronómicas.

I MMXIV