

PARA INICIAR EL DÍA

Plato de fruta natural con palanqueta de amaranto y miel melipona \$123.00

Seasonal Fruits with amaranth bar and melipona honey

Yogurt y granola casera con polvo de lavanda y mermelada de temporada \$143.00

Yogurt Bowl with Granola & Amaranth

Avena sabor horchata y frutos rojos \$157.00

Oatmeal with horchata flavor and red berries

Variedad de Pan dulce tradicional mexicano \$35.00

Traditional Mexican bread

SABOR A MÉXICO

Enmoladas de pollo o queso panela, hoja santa, plátanos fritos queso y crema ácida (4pzs) \$197.00

Chicken or panela cheese enchiladas with hoja santa, fried plantains, cheese, and sour cream (4pcs)

Chilaquiles verdes | rojos naturales \$147.00

Green | red natural chilaquiles

Pollo / chicken - Huevo/Eggs \$27

Chilaquiles en salsa de chile morita, carne ahumada y tuétano asado \$253.00

Chilaquiles in morita chily sauce, smoked meat, and roasted bone marrow

Chilaquiles verdes con carnitas \$175.00

Green chilaquiles with pork carnitas

Empalme norteño, frijoles venenosos, cecina asada, pico de gallo de xoconostle \$155.00

Northern crossover, poisonous beans, grilled salted meat, prickly pear pico de gallo

Tacos dorados de barbacoa, salsa borracha, cebollas curtidas con piña (4 pzas) \$265.00

Crispy beef barbecue tacos, drunken sauce, pickled onions with pineapple (4pcs)

*Consumir productos crudos o de poca cocción es responsabilidad del cliente. *Los precios están en pesos mexicanos e incluye IVA.

PARA INICIAR EL DÍA Y SABOR A MÉXICO

DE LA GRANJA

**Huevo Pochado, Hummus de jitomate, Chicharrón (80 gr) y Pan Pita
hecho en casa \$185.00**

Poached Egg, Tomato Hummus & Homemade Pita Chips

**Huevos motuleños, salsa de tomate cocido, chícharos, jamón, plátano frito,
panuchos, queso de bola \$187.00**

Motuleños Eggs, cooked tomato sauce, peas, ham, fried plantain, panuchos, Edam cheese

Omelette de la milpa, vegetales, queso panela \$185.00

Milpa Omelette with vegetables and Panela cheese

Huevos a la Veracruzana con chicharrón y chorizo (80 gr) \$193.00

Veracruz-Style Eggs with Pork Crackling

Huevos Estrellados o Revueltos, con Jamón o Tocino \$165.00

Fried or Scrambled Eggs, with Ham or Bacon

SIN MAÍZ NO HAY PAÍS

Gorditas de chicharrón con quesillo, salsa de molcajete (2 pzas) \$151.00

Stuffed gorditas with pork rinds and Oaxaca cheese, served with molcajete sauce (2pcs)

Tamal de short rib (140 grs), espuma de queso, salsa adobada \$163.00

Short rib tamale (140grs), cheese foam, adobo sauce

EL DULCE FINAL

**Pan francés, plátano frito, naranjas, salsa de vainilla, helado de
queso de cabra \$187.00**

French toast, fried plantain, oranges, vanilla sauce, goat cheese ice cream

Atole de temporada a base de agua y masa \$57.00

Seasonal atole made with water and masa

Hot cake de maíz, crema de pinole, duraznos y fresas, helado de cajeta \$155.00

Corn hotcake, pinole cream, peaches and strawberries, cajeta ice cream

*Consumir productos crudos o de poca cocción es responsabilidad del cliente. *Los precios están en pesos mexicanos e incluye IVA.

DE LA GRANJA Y SIN MAÍZ NO HAY PAÍS

VINO BLANCO

COPA BLANCS \$185.00

VIÑEDOS SAN MIGUEL BLANCS 2021 \$840.00
CANTO DE SIRENAS SAUVIGNON BLANC 2020
\$1,140.00
CASA MADERO CHARDONNAY 2022
\$660.00
DOS BÚHOS SAUVIGNON BLANC \$967.00
BOUZA DO REI ALBARIÑO \$731.00
COSME PALACIO BLANCO RESERVA \$1227.00
EL AERONAUTA GODELLO \$1034.00
HÉRITAGE PICPOUL DE PINET \$797.00

VINO TINTO

COPA TRÉ SANGIOVESE \$185.00
COPA LATIENDO MALBEC-SYRAH \$185.00
COPA CABERNET SAUVIGNON \$185.00

PRIMA NATURE SYRAH \$735.00
DOMAINE DE L'AIGLE PINOT NOIR \$1435.00
CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI RADDA
\$791.00
ACORDEON MALBEC \$721.00
PIZPIRETO DE MACERACIÓN CARBÓNICA
MALBEC, SYRAH \$1,030.00
CAUDAL CABERNET FRANC,
MERLOT \$1,250.00
AZUMBRE SYRAH, CABERNET
FRANC \$1,250.00
MONO CABERNET FRANC \$1,500.00
MOSAICO SYRAH-TEMPRANILLO DOS
BÚHOS \$890.00
GUANAME MERLOT 2020 \$1,020.00
GUANAME SYRAH 2019 \$1,020.00
LA VISTA RESERVA MALBEC \$1,650.00
TRÉ SANGIOVESE TRES RAÍCES \$660.00
SANTO TOMAS CABERNET SAUVIGNON
\$860.00
TACUCHE \$689.00
LATIENDO 2021 MALBEC-SYRAH \$670.00
PIEDRA DE ORO 2020 MALBEC-CABERNET
VIÑEDOS SAN MIGUEL \$952.00
SYRAH 2020 VIÑEDOS SAN MIGUEL \$1,050.00

VINO ROSADO

COPA GRENACHE \$185.00

VIÑEDO SAN MIGUEL GRENACHE 2021
\$840.00
COTE DES ROSES ROSÉ 375ml \$ 343.00
HAMPTON WATER 375ml \$471.00
TACUCHE \$589.00
ORANGE GOLD \$891.00
ROVER ALBARIÑO ANARANJADO,
GARAMBULLO, \$1,600.00
DOBLE LIA ANARANJADO,
GARAMBULLO \$1,700.00

VINO ESPUMOSO

COPA PROSECCO \$185.00
COPA BRUT ROSE \$185.00
HÉRITAGE CRÉMANT DE LIMOUX
\$1081.00
CORVEZZO PROSECCO \$733.00
FREIXENET PROSECCO \$1,100.00
BRUT ROSE SANTÍSIMA TRINIDAD
\$950.00
VENTURA PET NAT, GARAMBULLO
\$1,500.00

CERVEZAS

XX lager \$65.00
XX Ambar \$ 65.00
Bohemia clara \$65.00
Bohemia Oscura \$65.00
Allende Brown \$120.00
Allende Golden \$120.00
Allende Ipa \$120.00

CÓCTELES DE AUTOR

XAMAICA CRIOLLO \$223.00

Ginebra Armónico, Martini Rosso, Campari, jamaica, limón, canela.

NO TE RAJES! \$187.00

Tequila Hermanos de Sangre, piña, limón, romero, piloncillo.

CAÑITA \$187.00

Ron Cuatro Volcanes, Martini Rosso, Campari, arándano, naranja.

TLASCALITO \$219.00

Whisky Abasolo, Oporto, limón y cardamomo.

OAXA \$195.00

Mezcal Recuerdo de Oaxaca, maracuyá, fresa, albahaca, limón y miel.

CARAJILLO QUANAX \$193.00

Licor Nixta, expresso, tortilla de colores.

COCTELES CLASICOS

APEROL SPRITZ	\$179.00
NEGRONI	\$173.00
MOJITO	\$169.00
MARTINI	\$177.00
MOSCOW MULE	\$167.00
MARGARITA	\$177.00
COSMOPOLITAN	\$169.00
MIMOSAS	\$120.00
FRENCH 75	\$179.00
OLD CUBAN	\$179.00

BEBIDAS

AGUAS MEXICANAS

PIÑA MIEL \$ 95.00

Jugo de piña, miel de agave, limón, menta

ROCOMA \$ 95.00

pulpa de maracuyá, romero y mango

JAMA MAICA \$ 80.00

Jamaica, limón, cardamomo

CERVEZA DE JENGIBRE \$110.00

REFRESCOS

COCA COLA REGULAR \$ 55.00

COCA COLA LIGHT \$ 55.00

COCA COLA ZERO

\$ 55.00

SPRITE

\$ 55.00

MUNDET

\$ 55.00

FRESCA

\$ 55.00

AGUA

CASA DEL AGUA 355ml \$ 65.00

CASA DEL AGUA 600ml \$ 95.00

TOPO CHICO 355ml \$ 60.00

TOPO CHICO 750ml \$105.00

BEBIDAS CALIENTES

EUROPEO \$ 65.00

CAPUCHINO/LATTE \$ 59.00

AMERICANO \$ 51.00

ESPRESSO \$ 47.00

TES E INFUSIONES \$ 55.00