

ESPECIALES DE LA CASA

Tamal de costilla de res, salsa verde y ensalada de frijoles \$195.00

Beef Rib Tamale, Green Sauce, and Bean Salad

Enfrijoladas rellenas de queso panela, chicharrón, chorizo y crema de rancho \$187.00

Stuffed enfrijoladas with panela cheese, pork rinds, chorizo, and farm cream

Chilaquiles verdes con carnitas \$175.00

Green Chilaquiles with Carnitas

Tostadas de atún con sikil p'aak \$257.00

Tuna Tostadas with Sikil P'aak.

Fideo seco, crema de rancho, kimchi de recado rojo, carne ahumada de Temozón \$247.00

Dry Noodles, ranch cream, red recado kimchi, Smoked Temozón Meat

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

chilaquiles in morita chili sauce, smoked meat, and roasted bone marrow

Birria Thai de short rib braseado wagyu cocinado

14 horas, cebollas confitadas en limón \$463.00

Thai-style Braised Wagyu Short Rib Birria, slow-cooked for 14 hours, with lemon-infused caramelized onions.

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

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

Bizcocho de chocolate, atole ligero de Baileys, higos, acompañado de helado de caramelo salado \$223.00

Chocolate cake, light Baileys atole, figs, accompanied with salty caramel ice cream

Arroz con leche brúlee con helado de coco y pepita de calabaza \$171.00

Rice pudding brúlee with coconut ice cream and pumpkin seed

Pastel de elote, helado de rompopo e higos asados \$185.00

Corn cake, eggnog ice cream and roasted figs

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

Seasonal atole made with water and masa

Chocolate de molinillo en la mesa \$57.00

Hand-milled chocolate at the table

*Consumir productos crudos o de poca cocción es responsabilidad del cliente

*Los precios están en pesos mexicanos, incluye IVA

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 tuna roja \$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 pieza \$35.00

Traditional Mexican bread

Mantequilla y Mermelada de la casa

House made Butter and Jam

DE LA GRANJA

Huevo Pochado, Hummus de Jitomate, Chicharrón 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 del huerto, queso panela \$185.00

Milpa Omelette with garden vegetables and Panela cheese

Huevos a la Veracruzana con Chicharrón \$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

*Consumir productos crudos o de poca cocción es responsabilidad del cliente

*Los precios están en pesos mexicanos, incluye IVA

PARA INICIAR EL DÍA Y DE LA GRANJA