

## Entradas

PRECIO

- **Huaraches (1 de frijoles con cecina y 1 de frijoles con chorizo)** \$ 380.°°

Tortilla de maíz azul con hoja santa tipo sopes, con frijoles refritos, coronados con cecina y chorizo con salsa verde y roja.
- **Camarones roca** \$ 320.°°

Camarón 21 – 25 tempurizado, bañados en salsa gochujang, en cama de lechuga baby, acompañado de tercios de limón, coronado con brotes de cilantro.
- **Taco gobernador** \$210.°°

Camarón bañado en salsa de mayonesa de chipotle, acompañado de aguacate, brote de cilantro, queso manchego y limón eureka, sobre tortilla de harina.
- **Lengua al estilo “La Incondicional”** \$200.°°

Lengua de res de la casa, acompañada de cilantro, cebolla y consomé.
- **Tacos de Rib Eye** \$ 210.°°
- **Con tuétano** \$250.°°

Orden de 3 tacos, acompañados con guacamole.
- **Tacos de arrachera** \$190.°°
- **Con tuétano** \$230.°°

Orden de 3 tacos, acompañados con guacamole y cebolla cambray.
- **Taco Papamarón** \$190.°°

Taco de papada y camarón acompañado de salsa macha y pico de gallo.
- **Tártara de la casa** \$390.°°

Marinada con vinagre de manzana, aceite de oliva, cebolla, alcaparras, mostaza, salsa tabasco y sal, pepino en trozos, huevo de codorniz acompañada de crotones.
- **Escamoles (solo por temporada)** \$.

Preparados a la mantequilla con ajo.

## Sopas

	PRECIO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sopa de tortilla</b> Acompañada de chile seco, chicharrón, queso panela, aguacate y crema.</li> </ul>	\$90.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sopa de frijol</b> Acompañada de chile guajillo frito, queso panela, tortilla frita y cilantro.</li> </ul>	\$90.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sopa de fideos secos</b> Fideos secos al chipotle con crema.</li> </ul>	\$170.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sopa del día (variable)</b></li> </ul>	\$90.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Jugo de carne</b></li> </ul>	\$80.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Con tuétano</b></li> </ul>	\$110.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Con camarón</b> (preparado en la mesa)</li> </ul>	\$250.00

## Ensaladas

	PRECIO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ensalada Cesar tradicional</b> (preparada en la mesa)</li> </ul>	\$120.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Con pollo</b> (preparada en la mesa)</li> </ul>	\$190.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ensalada "La In"</b> Mix de lechuga, manzana, queso de cabra y trozos de nuez, con aderezo Sweeád.</li> </ul>	\$120.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ensalada de cangrejo</b> Lechuga con pepino, cebolla morada, tomate cherry, vinagreta cítrica y kanikama.</li> </ul>	\$200.00

## Especialidades

PRECIO

- **Oreja de elefante**  
La tradicional acompañada con papas a la francesa.

**\$320.00**
- **Pechuga Cordon Bleu**  
Pechuga de pollo rellena de jamón y queso manchego, acompañada de ensalada.

**\$320.00**
- **Chamorro**  
Marinado en adobo de la casa, acompañado con tortillas hechas a mano (de la casa).

**\$420.00**
- **Pato acompañado con 3 moles (individual)**  
Pato estilo Pekín, horneado por 50 minutos, acompañado con mole almendrado, mole poblano y mole negro; con tortillas de maíz y tortillas de harina estilo Pekín.

**\$640.00**
- **Para compartir (4 personas)**  
Pato estilo Pekín, horneado por 50 minutos, acompañado con mole almendrado, mole poblano y mole negro; con tortillas de maíz y tortillas de harina estilo Pekín.

**\$2,400.00**
- **Molcajete mar y tierra (individual)**  
Arrachera y camarón, acompañados con salsa de la casa, cebollitas y nopales cambray, queso panela y aguacate.  
Con tortillas hechas a mano (de la casa).

**\$250.00**
- **Para compartir (4 personas)**  
Arrachera y camarón, acompañados con salsa de la casa, cebollitas y nopales cambray, queso panela y aguacate.  
Con tortillas hechas a mano (de la casa).

**\$950.00**
- **Pámpano a la sal**  
Cocido al horno sobre sal de grano y romero. Acompañado con verduras a la mantequilla.

**\$550.00**
- **Hamburguesa Wagyu "In"**  
Pan brioche hecho en casa, carne wagyu, acompañado de verduras frescas y aguacate, cebolla morada, pepinillos encurtidos en casa, yuzu cosho mayo, queso cheddar y side de papas a la francesa.

**\$450.00**

## Carnes

- |   | PRECIO               |
|---|----------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rib Eye (mínimo 100g)<br/>Acompañado con papas cambray, salteadas con ajo y epazote.</li> </ul>            | \$2.60<br>(el gramo) |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• New York<br/>Acompañado de verduras al vapor, zanahoria, calabazas, trozos de elote, champiñón.</li> </ul> | \$1,100.°°           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomahawk<br/>Acompañado de ejotes seteados con salsa cítrica.</li> </ul>                                   | \$2000.°°            |

## Pescados y Mariscos

- |  | PRECIO   |
|--|----------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Filete empapelado al vino blanco<br/>Huachinango al horno con salsa de jengibre.</li> </ul> | \$350.°° |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulpo al grill<br/>A la veracruzana.</li> </ul>   | \$380.°° |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulpo a la mexicana<br/>Con cebolla blanca, jitomate y chile serrano.</li> </ul>            | \$340.°° |

## Guarniciones

- |   | PRECIO   |
|---|----------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Papas a la francesa</li> </ul>   | \$140.°° |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frijoles charros</li> </ul>  | \$170.°° |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guacamole</li> </ul>   | \$100.°° |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Orden de queso asado<br/>Queso panela, acompañado de salsa de molcajete y tortillas de maíz.</li> </ul>        | \$190.°° |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verduras al vapor</li> </ul>   | \$90.°°  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Espárragos al grill</li> </ul>   | \$110.°° |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Papas cambray<br/>Bañadas en aceite vegetal.</li> </ul>  | \$150.°° |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alcachofa o coliflor Robata<br/>Acompañada de aderezo de mantequilla cítrica y salsa de queso feta.</li> </ul> | \$190.°° |

## Postres

PRECIO

- **Cheese cake de guayaba** \$220.00
- **Pay de elote**  
Clásico pay de elote de la casa, acompañado de helado de vainilla. \$240.00
- **Toffe Cake**  
Pastelillo de chocolate con cacahuete, crema, caramelo y helado de vainilla. \$180.00
- **Flan casero**  
Acompañado de crema pastelera y gajos de naranja, sobre base de galleta. \$100.00
- **Flan napolitano**  
Acompañado de crema pastelera, gajos de naranja y fresas. \$130.00
- **Arroz con leche de coco**  
Acompañado con pasas, canela y ralladura de limón. \$130.00
- **Crepas mixtas**  
2 crepas de cajeta, preparadas en la mesa, acompañadas con trozos de almendra fileteada y asada y helado de vainilla. \$210.00
- **Ate con queso**  
Base de membrillo con piña en almíbar, crema montada y frutos rojos. \$140.00
- **Puro del patrón**  
Deliciosa galleta de chocolate en forma de puro, cubierta de chocolate y rellena de mousse de chocolate. Acompañado de una bola de helado de frutos rojos y frutos rojos naturales. \$220.00