



Entradas

PRECIO

- **Huaraches (1 de frijoles con cecina y 1 de frijoles con chorizo)**

\$ 380.00

Tortilla de maíz azul con hoja santa tipo sopes, con frijoles refritos, coronados con cecina y chorizo con salsa verde y roja.

- **Camarones roca**

\$ 320.00

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**

\$210.00

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”**

\$200.00

Lengua de res de la casa, acompañada de cilantro, cebolla y consomé.

- **Tacos de Rib Eye**

\$ 210.00

- **Con tuétano**

\$250.00

Orden de 3 tacos, acompañados con guacamole.

- **Tacos de arrachera**

\$190.00

- **Con tuétano**

\$230.00

Orden de 3 tacos, acompañados con guacamole y cebolla cambray.

- **Taco Papamarón**

\$190.00

Taco de papada y camarón acompañado de salsa macha y pico de gallo.

- **Tártara de la casa**

\$390.00

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

- **Sopa de tortilla** **\$90.00**
Acompañada de chile seco, chicharrón, queso panela, aguacate y crema.
- **Sopa de frijol** **\$90.00**
Acompañada de chile guajillo frito, queso panela, tortilla frita y cilantro.
- **Sopa de fideos secos** **\$170.00**
Fideos secos al chipotle con crema.
- **Sopa del día (variable)** **\$90.00**
- **Jugo de carne** **\$80.00**
- **Con tuétano** **\$110.00**
- **Con camarón** **\$250.00**
(preparado en la mesa)

Ensaladas

PRECIO

- **Ensalada Cesar tradicional** **\$120.00**
(preparada en la mesa)
- **Con pollo** **\$190.00**
(preparada en la mesa)
- **Ensalada "La In"** **\$120.00**
Mix de lechuga, manzana, queso de cabra y trozos de nuez, con aderezo Sweeet.
- **Ensalada de cangrejo** **\$200.00**
Lechuga con pepino, cebolla morada, tomate cherry, vinagreta cítrica y kanikama.



Especialidades

PRECIO

• Oreja de elefante La tradicional acompañada con papas a la francesa.	\$320.ºº
• Pechuga Cordon Bleu Pechuga de pollo rellena de jamón y queso manchego, acompañada de ensalada.	\$320.ºº
• Chamorro Marinado en adobo de la casa, acompañado con tortillas hechas a mano (de la casa).	\$420.ºº
• Pato acompañado con 3 moles (individual)	\$640.ºº
• 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.ºº
• Molcajete mar y tierra (individual)	\$250.ºº
• 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.ºº
• Pámpano a la sal Cocido al horno sobre sal de grano y romero. Acompañado con verduras a la mantequilla.	\$550.ºº
• 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.ºº



Carnes

PRECIO

- **Rib Eye (mínimo 100g)**
Acompañado con papas cambray, salteadas con ajo y epazote. **\$2.60**
(el gramo)
- **New York**
Acompañado de verduras al vapor, zanahoria, calabazas, trozos de elote, champiñón. **\$1,100.00**
- **Tomahawk**
Acompañado de ejotes seteados con salsa cítrica. **\$2000.00**

Pescados y Mariscos

PRECIO

- **Filete empapelado al vino blanco**
Huachinango al horno con salsa de jengibre. **\$350.00**
- **Pulpo al grill**
A la veracruzana. **\$380.00**
- **Pulpo a la mexicana**
Con cebolla blanca, jitomate y chile serrano. **\$340.00**

Guarniciones

PRECIO

- **Papas a la francesa** **\$140.00**
- **Frijoles charros** **\$170.00**
- **Guacamole** **\$100.00**
- **Orden de queso asado**
Queso panela, acompañado de salsa de molcajete y tortillas de maíz. **\$190.00**
- **Verduras al vapor** **\$90.00**
- **Espárragos al grill** **\$110.00**
- **Papas cambray**
Bañadas en aceite vegetal. **\$150.00**
- **Alcachofa o coliflor Robata**
Acompañada de aderezo de mantequilla cítrica y salsa de queso feta. **\$190.00**



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