

BISTRO

Cocina de autor

ENTRADAS

TAPENADE

Aceitunas/almendra/queso
parmesano/aceite de oliva. 160

HUMMUS

Garbanzo frito/aceite de
oliva/hierbas aromáticas. 185

TABLA DE QUESOS

Mix de quesos/fruta de
temporada/mermelada/jamón
serrano/mostaza antigua/
frutos secos/pan. 350

POPS DE POLLO

Especiado y frito/zanahoria/
apio asado/tzatziki griego/
salsa oscura/crema de
pimiento amarillo. 225

AGUACHILE ROJO

Salsa emulsionada/pepino/
cebolla morada/jícama/
eneldo/cilantro/puré de
mango. 235

BROCOLINI

Salsa de quesos/
tocino/almendras. 180

MX

Mix de lechuga/aderezo de
morita/cebolla/pepino/rábano/
queso cotija/polvo de salsa
verde/tostada quebrada.
(+ 110gr rib eye \$280) 220

CÉSAR A LA PARRILLA

Aderezo césar/queso
parmesano/crotones de pan.
(+110gr pechuga pollo \$260) 200

LA GRANGE

Tomate cherry/cebolla
morada/arándanos/cacahuete/nuez/
queso parmesano/aderezo de
ajonjolí. 190

ENSALADAS

RIB EYE AÑEJADO

(500GR)
Puré de frijol/cebollas
asadas/guacamole/salsa de
guajillo/quesadillas de
maíz/nopales. 1,115

PRENSADO DE CERDO

(250GR)
Confitado/salsa de cerveza
oscura/hummus/encurtidos/
chicharrón de cerdo/
tortilla de maíz. 345

PESCADO ZARANDEADO

(250 GR)
Filete de pescado/
mantequilla de guajillo/
salsa de pimiento amarillo/
puré de huitlacoche/
parmesano/hojas. 320

PULPO CHIMICHURRI

Salsa de quesos/vino
blanco/papa/pimiento/apio
asado/cebolla encurtida. 320

PLATOS FUERTES

BISTRO

Cocina de autor

TOSTADAS & TACOS

TOSTADA DE ESQUITE

Mantequilla/queso cotija/
alioli/ tostada con polvo de
salsa verde/epazote.

100

TOSTADA DE PULPO

Aderezo de morita/pepino/
cebolla morada/tomate cherry/
cilantro/puré de aguacate.

110

TACO DE CHAMPIÑÓN

Salteado con chimichurri/
puré de frijol/requesón/
huiltlacoche/cilantro/epazote.

100

PASTAS (fettuccine)

POLLO CREMOSA

Pechuga de pollo/
salsa de quesos y
vino blanco/
hojas/orégano.

240

ALBONDIGAS TOMATE CHIPOTLE

Albondigas de res
3pzas/salsa de tomate
con chipotle/queso
parmesano/albahaca.

255

MARGARITA

Tomate/albahaca/
aceite de oliva.

240

PEPPERONI

Aceitunas.

240

MEXICANA

Carne/tocino/puré de
frijol/jalapeños/
cebolla morada.

240

ENTRE PANES

HAMBURGUESA RIB EYE (200GR)

Pan brioche/alioli/
mostaza/cebolla asada/
tomate/lechuga/queso
mozzarella/pepinillos/
chips de papa.

285

TORTA DE CARNITAS

Pierna confitada/alioli/
aguacate/lechuga/tomate/
cebolla/chips de papa
con polvo de salsa
verde.

195

POSTRES

ARROZ CON LECHE, COCO & MANGO

Palanqueta de ajonjolí
puré de mango/coco
rayado/eneldo.

110

PAN DE ELOTE

Sellado con mantequilla/
crema de leche quemada/
palomitas/epazote.

115

BUÑUELO

Puré de guayaba/nieve de
vainilla/miel de
piloncillo y especias.

120

BISTRO

Bebidas

BEBIDAS FRÍAS

LIMONADA/NARANJADA NATURAL O MINERAL Con extracto natural	45
JARRA DE NARANJADA/ LIMONADA NATURAL O MINERAL	170
AGUA DEL DÍA	45
AGUA MINERAL	50
AGUA EMBOTELLADA	30
SODAS Coca cola, Coca cola light & Sprite	40
SANGRIA COPA	80
JARRA DE SANGRIA	250
CERVEZA ARTESANAL	100

MIXOLOGIA & COCTELERÍA

MEZCALITA PIÑA CILANTRO Limón/mezcal/tepache	250
GIN & TONIC Ginebra/agua tónica/ cítricos	200
CARAJILLO ESPECIADO Espresso/jarabe all spice/licor 43	200
MARGARITA Clasica / romero	195

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO	50
CAPUCCINO	75
MOCHA	75
LATTE	75
TÉ	50

BISTRO

BRUNCH

HUEVOS DE RANCHO

(ESTRELLADOS 2 PZA)

Bañados en salsa de tomate (chipotle a elegir)/requesón/frijol/aguacate/tortillas.

200

CHILAQUILES VERDES O ROJOS

Crema/queso cotija/aguacate/frijol/cebolla/cilantro.

180

(Extras: Huevo \$50, pollo \$75 o champiñones \$50)

ENFRIJOLADAS

Crema/queso cotija/aguacate.

180

(Extras: pollo \$75 o Huevo revuelto \$50)

AVENA DE RANCHO

Leche quemada/nuez/plátano.

120

HOT CAKES DE ELOTE

Miel/tocino.

175

(+ Huevo al gusto \$50)

PLATANO MACHO

Queso mozzarella/plátano macho frito/frijoles/aguacate.

210

OMELETS

VEGETALES

Queso mozzarella/puré de huitlacoche/champiñón/cebolla/frijol/aguacate.

200

SENCILLO

Queso mozzarella/frijol/aguacate.

170