



## BOTANAS

|   |       |
|---|-------|
| 3 Tostadas de Pulpo adobado al carbón<br><i>rábano, pepino, cebolla y cilantro</i>  | \$215 |
| Quesillo en Hoja Santa  | \$148 |
| Jocoque seco y habanero   | \$220 |
| 4 Chalupitas queso de cabra o fresco  | \$155 |
| Botana mixta (4 personas)<br><i>Chalupitas de queso de cabra y queso fresco, tostadas de chicharrón, taquitos de chilorio y guacamole</i> | \$440 |
| 5 Flautitas con longaniza y papa  | \$145 |
| 3 Tostadas de chicharrón  | \$145 |
| 5 Taquitos de chilorio  | \$175 |
| 3 Tostadas de chapulines (son salados)  | \$180 |

## ENTRADAS

|  |       |
|--|-------|
| Ceviche negro de atún<br><i>Cubitos de atún crudo marinados en jugo de limón y polvo de chile tatemado</i>                 | \$240 |
| Chiles rellenos de jaiba (2)<br><i>Chiles chipotles rellenos de jaiba y plátano macho, en salsa de cilantro de la casa</i> | \$240 |
| Torre de nopal<br><i>con huitlacoche y queso de cabra</i>  | \$225 |
| Pastel de elote<br><i>Con salsa cremosa de chile poblano y rajas</i>   | \$195 |
| Enchiladitas fritas de jamaica al chipotle   | \$180 |
| Fideos secos tradicionales<br><i>Queso de rancho, chile pasilla, chicharrón, aguacate</i>                                  | \$165 |

## ENSALADAS

|   |       |
|---|-------|
| Ensalada Verde El Ciruelo   | \$180 |
| Ensalada de tomates seleccionados<br><i>Queso Feta, albahaca, dos vinagretas</i>            | \$175 |
| Carpaccio de calabacitas<br><i>lajas de parmesano, pepitas tostadas, aceite de ajonjolí</i> | \$165 |

## SOPAS

|  |       |
|--|-------|
| Sopa de frijol, con guarnición ranchera<br><i>Aguacate, juliana de tortillas, queso cotija y chile pasilla</i> | \$148 |
| Sopa de milpa<br><i>Elote Blanco, calabacitas, bolitas de masa, rajitas de poblano</i>                         | \$139 |
| Sopa de cilantro con almendras<br><i>Con Lajitas de Almendra tostadas y Vino Blanco</i>                        | \$139 |

## ESPECIALES

|   |        |
|---|--------|
| Panela Premium de Guadalajara<br><i>con costra de salsa macha</i>   | \$195  |
| Coctél campechano<br><i>camarón, pulpo, clamato, Salsa bruja, aguacate cilantro, pepino, rábano, cebolla.</i> | \$215  |
| Barbacoa: chamorro de cordero (2 personas)<br><i>Salsa de 3 chiles, puré de camote y plátano macha</i>        | \$ 490 |

## PRINCIPALES

### AVES

|  |        |
|--|--------|
| Pechuga al romero y cítricos<br><i>Con champiñones asados y arroz blanco</i>         | \$ 305 |
| Pechuga en mole<br><i>rellena de plátano macho, arroz rojo y frijoles de la olla</i> | \$ 295 |

|  |        |
|--|--------|
| Pechuga rellena de huitlacoche<br><i>Salsa de queso de cabra y arroz basmati</i> | \$ 320 |
|--|--------|

|   |        |
|---|--------|
| Enchiladas de confit pato, pipián verde<br><i>Queso cotija, pepitas y rábanos</i> | \$ 368 |
|---|--------|

### RES

|   |       |
|---|-------|
| Arrachera al carbón (200g)<br><i>Rajas de poblano, papitas de cambrey fritas, salsa tatemada.</i> | \$350 |
|---|-------|

|  |       |
|--|-------|
| Filete de res (200g) cebolla crujiente<br><i>Al carbón, salsa de chile ancho, puré de papa</i> | \$385 |
|--|-------|

|   |       |
|---|-------|
| Enchiladas de brisket<br><i>al vino tinto, rábanos, chile pasilla</i> | \$295 |
|---|-------|

|   |       |
|---|-------|
| Cecina de Yecapixtla<br><i>Enmolada, crema, frijoles negros refritos, chiles toreados y guacamole</i> | \$389 |
|---|-------|

### CERDO

|  |        |
|--|--------|
| Filete en mole verde (200g)<br><i>tamal de quelites, ayocotes y cebolla morada</i> | \$ 329 |
|--|--------|

|  |        |
|--|--------|
| Enchiladas de cochinita pibil<br><i>Cebolla morada y chiles habaneros y manzanos</i> | \$ 345 |
|--|--------|

### DEL MAR

|  |       |
|--|-------|
| Lomo de salmón al carbón<br><i>Mantequilla verde, puré de coliflor, espárragos al carbón</i> | \$395 |
|--|-------|

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Huachinango a la Veracruzana | \$385 |
|------------------------------|-------|

|  |       |
|--|-------|
| Tacos de camarón<br><i>salsa de chipotle comino, en tortilla azul, plátano macho</i> | \$240 |
|--|-------|

come delicioso, vive despacito

elciruelo.com.mx