



L = con lácteos

V = sin lácteos ni proteína animal



EL CIRUELO

Tepoztlán

Para compartir

- L Queso Panela de Tapalpa en Hoja Santa \$227
Nopales curtidos, salsa macha y totopos
- Gorditas de Habas y Chicharrón Prensado (3) \$175
Nopales curtidos, aguacate y queso de Ocosingo
- Tostaditas de Pulpo Adobado (3) \$218
rábano, pepino, cebolla, cilantro, guacamole
-) Flautitas con Longaniza y Papa (6 mitades) \$165
- Tacos de Chilorio (6 mitades) \$175
- V Hummus y Jocoque al Habanero \$220
- L Tostadas de Quesillo y Polvo de Chapulines \$165
Con guacamole
-) L Chalupa con Quesos de Cabra y Ocosingo \$75
- L Croquetas de Chicharrón (3) \$195
Salsa de serranos
- Botana Mixta (3-4 personas) \$395
1 chalupitas de queso de cabra, 2 tostaditas de quesillo y chapulines, 1 gordita de habas y chicharrón, 2 croquetas de chicharrón, 2 taquitos de chilorio

Entradas

- Tiradito de Pesca del día, Leche de Tigre \$310
Salsa de rocoto (aparte))) y limón verde
- Coctél de Pulpo y Camarón \$285
clamato, salsa bruja, pepino, rábano, cebolla, aguacate
- Chiles Rellenos de Jaiba (2) \$240
Chiles chipotles rellenos de jaiba y plátano macho, en salsa de cilantro
- L Pastel de Elote y Rajas \$185
Con salsa cremosa de poblano
- V Enchiladas de Jamaica al Chipotle \$195

Sopas

- L Fideos Secos Tradicionales \$159
Queso de rancho, chile pasilla, chicharrón, aguacate
- V Sopa de Frijol Negro \$149
Juliana de tortilla, aguacate, queso fresco y chile pasilla
- V Sopa de Milpa \$159
Maiz, flor, huitlacoche, bolitas de masa, calabacitas
- L Crema de Hongos al Vino Blanco \$195
Pan de masa madre, mantequilla y perejil
- Caldo de Pollo y Lima "Izamal" \$140
Juliana de tortilla, pimienta roja y lima

Ensaladas

- V Mezcla de Lechugas Verdes \$180
Aguacate, pepino, tomatitos, brotes, semillas de girasol
- VL Ensalada de Tomatitos y Burrata \$195
En jugo de jitomate, aceite olivo infusión albahaca
- VL Carpaccio de Calabacitas \$165
Lajas de parmesano, pepitas tostadas, vinagreta de ajonjolí

come delicioso, vive despacito

elciruelo.com.mx

Especiales

- Esquites y Brocheta de Camarones (2) \$195
Mayonesa de chiltepín y chapulines
- L Crepas Verdes en Nogada (entrada) \$225
Picadillo y nogada al queso de cabra, perejil y granada
- Filete de Cerdo Encacahuatado \$315
Arroz blanco y habas verdes

Principales

AVES

- Pechuga al Romero y Cítricos \$305
Con champiñones asados y arroz blanco
- Pechuga en Mole \$295
Rellena de plátano macho, arroz rojo y frijoles de la olla
- L Pechuga Rellena de Huitlacoche \$320
Salsa de queso de cabra, arroz basmati
- Enchiladas de Pato en Pipián Verde \$368
Queso cotija, pepitas y rábanos

RES

- Arrachera Angus al Carbón (200g) \$385
Rajas de poblano, papitas de cambray, salsa tatemada
- Filete de Res de Sonora (200g) \$479
Salsas: 3 piminetas ó chile pasilla vino tinto
- Enchiladas de Brisket \$295
Al vino tinto, chile pasilla, rábanos
- L Cecina de Yecapixtla \$375
Enmolada, crema, frijoles negros refritos, chiles toreados y guacamole

CERDO Y CORDERO

- Enchiladas de Cochinita Pibil \$345
Cebolla morada, chiles habaneros y manzanos
- Tacos de Porkebelly (3) \$295
Chutney agridulce de tomatillo con chile morita
- Estofado de Chamorro de Cordero (2 personas) \$490
Salsa de 3 chiles, puré de camote y plátano macho

DEL MAR

- Lomo de Salmón al Carbón \$395
Mantequilla verde, puré de coliflor, espárragos al carbón
- Filete de Pesca del día a la Veracruzana \$320
- Filete de Pesca del día al Curry \$320
Curry amarillo, almendras, arroz con coco y pasas güeras
-) Tacos de Camarón (2) \$240
Mayonesa de chipotle, col y brotes

Postres

- V Gelatina de Suprema de Toronja \$90
- L Crème Brûlée de Guayaba \$125
- L Tiramisú Mexicano \$110
- L Flan de Elote \$115
- L Pay de Queso de Cabra y Maracuyá \$125
- L Pastel de Chocolate \$125
- V Sorbete del Día \$95
- L Helado Artesanal: Vainilla, Chocolate, Cajeta Quemada \$110