

Come delicioso,

Chef Marta García



vive despacito.

Menú marzo 2018
desde 1993



Maridaje: Mariana Martínez de Velasco

PARA EMPEZAR

Botanas

Chalupas de queso de cabra con guacamole (4)	155
Taquitos de marlin con mayonesa de chipotle (4)	168
<i>en tortilla de harina y ensaladita de col</i> ◆	
Tostadas de polvo de chicharrón (4) ◆	126
Tostadas de chapulines (3) ◆	172
<i>con queso y cebolla morada</i>	
Quesillo en hoja santa, salsa de tomates verdes ◆	138
Taquitos de chilorio (5)	168
Gorditas con chicharrón (2)	116
Jocoque seco con chile habanero, pan árabe	147

Entradas

Carnitas de pato y guacamole (100g) ◆◆◆	330
Chile relleno de jaiba y plátano macho ◆	195
<i>en salsa de cilantro</i>	
Pastel de elote con rajas y crema ◆	137
Torre de nopales, huitlacoche y queso de cabra ◆	168
Sopa de Aguacate Fria	95
Sopa de frijoles con guarnición ranchera ◆	90
Sopa de cilantro con almendras ◆	111
Sopa de zanahoria, leche de coco y gengibre	90
Sopa de milpa, con elotes y calabazas ◆	90
Sopa de habas con nopalitos ◆	92
Fideo seco, tradicional de la casa ✕	126
Ensalada de espinacas, pera y roquefort ◆	205
Ensalada Caprese, queso y pesto de almendras	130
Ensalada verde El Ciruelo ◆◆	163
<i>Lechugas, aguacate, semilla de girasol y flores</i>	
Ensalada de quinoa con aguacate	147
Aguachile de atún con tostadas ✕	184
Atún sellado con sal de gusano de la casa ◆◆	295
<i>con Nopalitos tiernos y aguacate</i>	

PLATOS FUERTES

Enchiladas de pato en pipián verde ◆◆◆	236
Pechuga con plátano macho y mole de Xico ◆◆	229
Pechuga con huitlacoche, al queso de cabra ◆	247
<i>con brocollini a la flor de sal</i>	
Brocheta de pollo al té limón y gengibre	210
Cecina de Yecapixtla ◆◆◆	313
<i>enmolada, frijoles, guacamole y chiles toreados</i>	
Enchiladas de cochinita pibil ✕	193
<i>cebolla morada, chile habanero, chile manzano</i>	
Cerdo (medallones) en pulque y cascabel (200g) ◆	255
Arrachera El Ciruelo (200g) ◆	297
<i>rajas, cebollas, arroz rojo y guacamole</i>	
Medallones de filete 1900 (180g) ◆	309
<i>polvo de epazote y ajonjolí</i>	
Salmón a la mantequilla de hinojo y limón,	336
con puré papa ◆◆	
Tacos de camarón al chipotle y comino ◆◆	208
Sábana de res rellena de rajas	295

POSTRES

Gelatina de cajeta	45
Pay de queso	85
Crème brulée	75
Pastel de zanahoria	65
Pastel de chocolate	89
Flan de elote	69
Arroz con leche	68
Helados (varios)	48
Nieves	39

CAFÉS

Americano	48
Expreso	50
Capuchino	55
Irlandés	140
Carajillo (Licor 43)	140
Surtido de tés	50

TÉS

Aruba, Verde violeta,	
Verde piña, Relax,	
Papantla, Bora-Bora	
Manzana arándano,	
Orient spice	55
Oma's	65
Blanco Durazno	80
Matcha	90

Red: WiFi
PW: preguntar al mesero

VINOS*

Blancos

◆ Montes , Sauvignon Blanc <i>Seco, frutal, ligero</i>	
◆ San Felipe , Torrontés, Riesling <i>Semiseco, aroma, fresco</i>	
◆ Marietta , Albariño <i>Semiseco, frutal, fresco</i>	
◆ M. Xanic , Chenin Colombard <i>Semiseco, floral, cuerpo medio</i>	
◆ M. Xanic Calixa , Chardonnay <i>Seco, buen cuerpo, complejo</i>	
◆ A. Bichot Chablis , Chardonnay <i>Seco, buen cuerpo, complejo</i>	

Rosados

Rosé d'Anjou Calvet , Cabernet Franc, Gamay <i>Semiseco</i>	
✕ Calixa de Monte Xanic , Grenache <i>Seco, frutal, versátil de maridar</i>	

Tintos

◆ Elsa Bianchi , Syrah <i>Jóven, frutal, cuerpo medio</i>	
◆ Cune Crianza , Garnacha y Mazuelo <i>Suave, fácil de beber</i>	
◆ Arrogant Frog , Pinot Noir <i>Ligero, versátil</i>	
◆ LA Cetto , Nebbiolo <i>Especiado, complejidad media</i>	
◆ Izadi Crianza , Tempranillo <i>Redondo, balanceado, sedoso</i>	
◆ Enate , Cabernet Sauvignon, Merlot <i>Floral, especiado, cuerpo medio</i>	
◆ Casa Madero , Merlot <i>Suave, ligero, versátil</i>	
Altos Las Hormigas , Malbec <i>Jóven, ligero, sedoso</i>	
◆ Armonía de Tintos Emevé , <i>Cuerpo medio, goloso, agradable</i>	
<i>Merlot, C. Franc, C. Sauvignon, Syrah</i>	
◆ Protos Crianza , Tempranillo <i>Potente, elegante, complejo</i>	
◆ Monte Xanic , Cabernet Sauvignon <i>Persistente, frutal, carnoso</i>	
◆ Ala Rota de Sinergi , C. Sauv, Merlot <i>Buen cuerpo, complejo, goloso</i>	
◆ Matarromera , Tempranillo <i>Intenso, complejo, elegante</i>	

Champagne/ Espumosos

Cava Peñalba López (700ml)	400
Champagne Veuve Clicquot	1,700

*Todas las botellas son de 750 ml salvo especificado con otro contenido

 ¡Danos like en facebook!
www.facebook.com/elciruelotepoztlan 

POR
COPA

80

90