

CENAS

DOMINGO -JUEVES

SOPAS

Sopa de Frijol Negro <i>con guarnición ranchera</i>	\$165
Sopa de Cilantro con Almendras	\$139
Sopa de Milpa <i>elote calabacitas, flor y huitlacoche</i>	\$139

EMPAREDADOS

Toast de Aguacate y Queso de Cabra	\$165
Hamburguesa Angus, Monterey Jack	\$290

ENCHILADAS

Enchiladas Verdes con Pollo en Salsa Verde	\$165
Enfrijoladas con Pollo	\$195
Cecina de Yecapixtla	\$389
Lomo de salmón <i>a la mantequilla a las yerbas, puré de coliflor</i>	\$450
Filete Res al Carbón <i>con cebolla Crujiente</i>	\$450

PASTAS

Fusilli Rosso <i>Con camarones</i>	\$180 (+ \$ 60)
Fetuccine con Ragú de Pato <i>al Pápalo</i>	\$298
Spaghetti Pesto Verde	\$ 195



CÓCTELES

Aperol Spritz \$ 170

Prosecco, Aperol, agua mineral, rodaja de naranja

Tamarindo Margarita \$ 180

Tequila blanco, Tamarindo, triple sec

Mula Mexicana \$ 180

Tequila reposado, limón, Ginger Ale

Paloma Rosa \$ 145

Tequila, toronja, Squirt, miel de agave, limón

Ruso Blanco \$ 195

Vodka, Kahlúa, crema

Gin & Tonic mora \$ 180

Ginebra, agua tónica, moras azules, menta

Jamaical \$ 190

Mezcal, Jamaica, miel de agave

Negroni \$ 190

Campari, Ginebra, Vermouth rojo, piel de naranja