



CIRUELO
Desde 1993 Tepoztlán

PARA COMPARTIR

Flautitas de Papa y Longaniza 175
Seis flautitas ahogadas con longaniza, salsa de serranos, en tortilla de nuestro nixtamal

Croquetas de Chicharrón 195
4 bolitas de chicharrón prensado, salsa albañil

Guacamole Clásico 175
Aguacate, Cebolla, Cilantro Cilantro, Tomate

Tabla de Quesos y Carnes Frías (220g) 295
*Queso Cheddar Fuerte, Asadero, Pepper Jack, Gouda
Jamón Serrano, Salchichón y Chorizo
Pan de masa madre, frutos secos, uvas*

PRIMERO

Fideos Secos del Rancho con Tocino 210
Servidos con queso fresco, chicharrón, chile pasilla frito, aguacate, y crema al queso de Ocosingo

Ensalada de Hojas Verdes 210
Lechugas mixtas orgánicas de Tepoztlán, tomatitos, semillas de calabaza, vinagreta de la casa.

PASTA

Lasagna Bolognesa 280
Acompañado de pequeña ensalada verde

Spaghetti al Pesto Verde 205
*Albahaca genovesa, piñones
con camarones +95 o Pollo +60*

Spaghetti al Pesto Rojo 215
*De tomates secos al sol, piñones y almendras
con camarones +95 o Pollo +60*

Come delicioso, vive despacito

elciruelo.com.mx

PRINCIPALES

Filete Angus Sonora 200g 549
Puré de papas, salsa al tuétano, vino tinto y pimientas y vegetales asados

Cecina del Rancho Ponce 468
Con enmolada, frijoles negros al epazote y chiles toreados

Arrachera Angus al Carbón 190g 495
Salsa tatemada, chipotle relleno de frijol y longaniza

Pechuga al Romero y Cítricos 285
Jugosa pechuga de pollo marinada, sobre puré de papa y vegetales asados

Pollo en Mole del Ciruelo 345
Rollo de pechuga aplanada, rellena de plátano macho, arroz colorado y frijoles de la olla

Nuestra Cochinita Pibil 315
Tres enchiladas de pibil del cajón, cocción lenta, al jugo de naranja agria y achiote

Salmón marinado al Carbón
Miso, soya, arroz basmati y salvaje + vegetales al carbón

Fondue de la casa 305 (2 personas)
*120 g/ persona/ mínimo 2
Mezcla de quesos suizos, Vin blanco,
Licor de Cerezas. Pan de masa madre*

Hamburguesa de Arrachera Angus 385
BBQ de cebolla caramelizada con tocino en brioche de Casa/ papas a la francesa

Nuestro Club Sandwich 195
Pollo, tocino, jamón de pavo y queso monterrey jack, mayonesa, mostaza Dijon, Papas a la Francesa

POSTRES

Crème Brulée de Guayaba 175
Receta tradicional francesa, perfumada con guayabas rosa de Puente de Ixtla

Arroz con leche 125
Con/sin pasas

Flan de Elotes Tiernos 125
Con nueces garapiñadas y miel de agave

Mousse de Chocolate Francés 150
Chocolate Belga

Tamal de Cajeta con Avellanas Tostadas 125
En hoja de maíz, bañado con cajeta de Huitzilac

Helados Hechos en Casa
Sabores: Canela 135, Mazapán 140 o Vainilla 125