



BOTANAS

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

ENSALADAS

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

SOPAS

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

ESPECIAL

Coctél campechano \$215
camarón, pulpo, clamato, Salsa bruja, aguacate cilantro, pepino, rábano, cebolla.

Barbacoa: chamorro de cordero (2 personas) \$ 490
Salsa de 3 chiles, puré de camote y plátano macho

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

Pechuga rellena de huitlacoche \$ 320
Salsa de queso de cabra y arroz basmati

Enchiladas de confit pato, pipián verde \$ 368
Queso cotija, pepitas y rábanos

RES

Arrachera al carbón (200g) \$350
Rajas de poblano, papitas de cambray fritas, salsa tatemada.

Filete de res (200g) cebolla crujiente \$385
Al carbón, salsa de chile ancho, puré de papa

Enchiladas de brisket \$295
al vino tinto, rábanos, chile pasilla

Cecina de Yecapixtla \$389
Enmolada, crema, frijoles negros refritos, chiles toreados y guacamole

CERDO

Filete en mole verde (200g) \$ 329
tamal de quelites, ayocotes y cebolla morada

Enchiladas de cochinita pibil \$ 345
Cebolla morada y chiles habaneros y manzanos

DEL MAR

Lomo de salmón al carbón \$395
Mantequilla verde, puré de coliflor, espárragos al carbón

Huachinango a la Veracruzana \$385

Tacos de camarón \$240
salsa de chipotle comino, en tortilla azul, plátano macho

come delicioso, vive despacito

elciruelo.com.mx