



## BOTANAS

Queso Panela de Tapalpa, Jalisco <i>doble crema, salsa macha y totopos</i>	\$195
3 Tostadas de Pulpo adobado al carbón <i>rábano, pepino, cebolla y cilantro</i>	\$215
Quesillo en Hoja Santa	\$148
Hummus y jocoque al 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
Flautitas con longaniza y papa	\$145
3 Tostadas de chicharrón	\$145
Taquitos de chilorio (6 mitades)	\$175
3 Tostadas de chapulines	\$180

## ENTRADAS

Tiradito negro de atún <i>Atún marinado en leche de tigre y polvo de chile tatemado</i>	\$240
Coctél campechano <i>camarón, pulpo, clamato, Salsa bruja, aguacate cilantro, pepino, rábano, cebolla.</i>	\$245
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 Panela, 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

## ESPECIALES

Gazpacho andaluz <i>Cebollín, totopos fritos</i>	\$ 155
Estofado de chamorro de cordero (2 personas) <i>Salsa de 3 chiles, puré de camote y plátano macha</i>	\$ 490
Tacos de Camarón <i>Mayonesa de chipotle, col, brotes</i>	\$ 240

## PRINCIPALES

### AVES

Pechuga al romero y cítricos <i>Con champiñones asados y arroz blanco</i>	\$ 305
Pechuga en mole <i>rellena de plátano macho, arroz rojo y frijoles de la olla</i>	\$ 295
Pechuga rellena de huitlacoche <i>Salsa de queso de cabra y arroz basmati</i>	\$ 320
Enchiladas de confit pato, pipián verde <i>Queso cotija, pepitas y rábanos</i>	\$ 368

### RES

Arrachera al carbón (200g) <i>Rajas de poblano, papitas de cambrey fritas, salsa tatemada.</i>	\$350
Filete de res (200g) cebolla crujiente <i>Al carbón, salsa de chile ancho, puré de papa</i>	\$385
Enchiladas de brisket <i>al vino tinto, rábanos, chile pasilla</i>	\$295
Cecina de Yecapixtla <i>Enmolada, crema, frijoles negros refritos, chiles toreados y guacamole</i>	\$389

### CERDO

Filete en mole verde (200g) <i>tamal de quelites, ayocotes y cebolla morada</i>	\$ 329
Enchiladas de cochinita pibil <i>Cebolla morada y chiles habaneros y manzanos</i>	\$ 345

### DEL MAR

Lomo de salmón al carbón <i>Mantequilla verde, puré de coliflor, espárragos al carbón</i>	\$395
Huachinango a la Veracruzana	\$385
Enchiladas de camarón <i>salsa de chipotle comino, tortilla azul, plátano macho</i>	\$240

come delicioso, vive despacito