



## Para compartir

Panela de Tapalpa en Hoja Santa <i>nopales curtidos, salsa macha y totopos</i>	\$195
Hummus y Jocoque al Habanero	\$220
Chalupitas (4) 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
Tostadas de Polvo de Chicharrón (3)	\$145
Taquitos de Chilorio (6 mitades)	\$175
Tostadas de Chapulines (3)	\$180
*Tlacoyo de Chicharrón Prensado, Habas (1) <i>Nopales curtidos, aguacate y queso de Ocotzingo</i>	\$95

## Entradas

Tostada de Pulpo Adobado (1) <i>rábano, pepino, cebolla, cilantro, guacamole</i>	\$128
Tiradito Negro de Atún <i>marinado en polvo de chile tatemado, leche de tigre</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
*Crepas de Huitlacoche y Hongos <i>Queso de cabra y salsa de tomatillo al chipotle</i>	\$195
Pastel de Elote <i>Con salsa cremosa de chile poblano y rajas</i>	\$195
Enchiladas de Jamaica al Chipotle	\$180

## Sopas

Fideos secos tradicionales <i>Queso de rancho, chile pasilla, chicharrón, aguacate</i>	\$165
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
Gazpacho Andaluz <i>crutones horneados, brotes y aceite de oliva</i>	\$139
Crema de Cilantro con Almedra	\$139

come delicioso, vive despacito

elciruelo.com.mx

## Especiales

Tacos de Camarón (2) <i>Mayonesa de chipotle, col, brotes</i>	\$240
*Filete de Trucha al Carbón <i>Curry Amarillo, almendras, arroz con coco y pasas güeras</i>	\$240

## Ensaladas

Ensalada Verde El Ciruelo	\$180
Ensalada de tomates seleccionados <i>Queso feta, vinagreta de pesto</i>	\$175
Carpaccio de calabacitas <i>parmesano, pepitas tostadas, vinagreta de ajonjolí</i>	\$165

## 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 de Pato, Pipián Verde <i>Queso cotija, pepitas y rábanos</i>	\$368

### RES

Arrachera al Carbón (200g) <i>Rajas de poblano, papitas de cambrey, salsa tatemada.</i>	\$350
Filete de Res (200g) con Poro Frito <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 Y CORDERO

Filete en Mole Verde (200g) <i>tamal de acelgas, ayocotes y cebolla morada</i>	\$329
Enchiladas de Cochinita Pibil <i>Cebolla morada, chiles habaneros y manzanos</i>	\$345
Estofado de Chamorro de Cordero (2 personas) <i>Salsa de 3 chiles, puré de camote y plátano macha</i>	\$490

### DEL MAR

Lomo de Salmón al Carbón <i>Mantequilla verde, puré de coliflor, espárragos al carbón</i>	\$395
Huachinango a la Veracruzana	\$385

\*nuevo