



## BOTANAS

Escamoles de Hidalgo al epazote <i>Al aceite de oliva, servida con guacamole y tortillas</i>	\$450
Quesillo en hoja santa	\$140
Jocoque seco y habanero	\$200
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 chicharrón (3)	\$135
Taquitos de chilorio (4)	\$168
Tostadas de chapulines (3)	\$180

## ENTRADAS

Ceviche negro de atún <i>Cubitos de atún crudo marinados en jugo de limón y polvo de chile chipotle</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>	\$195
Pastel de elote <i>Con salsa cremosa de chile poblanos y rajitas</i>	\$180
Enchiladitas fritas de jamaica al chipotle	\$180
Fideos verdes secos <i>Queso de rancho, salsa verde y tiras de poblanos fritos</i>	\$165

## ENSALADAS

Ensalada Verde El Ciruelo	\$180
Ensalada de tomates seleccionados <i>Quesillo y pesto de almendras</i>	\$165
Carpaccio de calabacitas <i>con lajas de parmesano y pepitas tostadas y sazónada</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

Tortita de Bacalo (entrada) <i>papas selva negra</i>	\$145
Huachinango Veracruzana <i>Arroz Basmati, Chile Xcatic</i>	\$385

## 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 cambray fritas, salsa tatemada.</i>	\$350
---	-------

Filete de res, cebolla crujiente (200g) <i>Al carbón, salsa de chile ancho, puré de papa</i>	\$450
---	-------

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>	\$450
--	-------

Tacos de camarón <i>salsa de chipotle comino, en tortilla azul, plátano macho frito</i>	\$240
--	-------

come delicioso, vive despacito

elciruelo.com.mx