



L = con lácteos

V = sin lácteos ni proteína animal



# EL CIRUELO

Tepoztlán

## Especiales

## Para compartir

- L Queso Panela de Tapalpa en Hoja Santa \$276  
*Nopales curtidos, salsa macha y totopos*
- Gorditas de Habas y Chicharrón Prensado (3) \$175  
*Nopales curtidos, aguacate y queso de Ocosingo*
- Tostaditas de Pulpo Adobado (3) \$245  
*rábano, pepino, cebolla, cilantro, guacamole*
- ) Flautitas con Longaniza y Papa (6 mitades) \$165
- Tacos de Chilorio (6 mitades) \$185
- L Hummus y Jocoque al Habanero \$245
- L Tostadas de Quesillo y Polvo de Chapulines \$185  
*Con guacamole*
- L Chalupa con Quesos de Cabra y Ocosingo \$79
- L Croquetas de Chicharrón (3) \$165  
*Salsa de serranos*
- Botana Mixta (3-4 personas) \$395  
*1 chalupitas de queso de cabra, 2 tostaditas de quesillo y chapulines, 1 gordita de habas y chicharrón, 2 croquetas de chicharrón, 2 taquitos de chilorio*

## Entradas

- Tiradito de Pesca del día, Leche de Tigre \$338  
*Salsa de rocoto (aparte) )) y limón verde*
- Coctél de Pulpo y Camarón \$310  
*clamato, salsa bruja, pepino, rábano, cebolla, aguacate*
- Chiles Rellenos de Jaiba (2) \$265  
*Chipotles rellenos con plátano macho, salsa de cilantro*
- Pastel de Elote y Rajas \$205
- L Con salsa cremosa de poblano
- V Enchiladas de Jamaica al Chipotle \$235

## Sopas

- L Fideos Secos Tradicionales \$175  
*Queso de rancho, chile pasilla, chicharrón, aguacate*
- L Sopa Tarasca de Frijol Negro \$169  
*Juliana de tortilla, aguacate, queso fresco y chile pasilla*
- V Sopa de Milpa \$169  
*Elote, setas, huitlacoche, bolitas de masa, calabacitas*
- L Crema de Hongos al Vino Blanco \$195  
*Pan de masa madre, mantequilla y perejil*
- Caldo de Pollo y Lima "Izamal" \$179  
*Juliana de tortilla, pimienta roja y lima*

## Ensaladas

- V Mezcla de Lechugas Verdes \$210  
*Aguacate, pepino, tomatitos, brotes, semillas de girasol*
- L Ensalada de Tomatitos y Burrata \$255  
*En jugo de jitomate, aceite olivo infusión albahaca*
- L Carpaccio de Calabacitas \$218  
*Lajas de parmesano, pepitas tostadas, vinagreta de ajonjolí*

come delicioso, vive despacito

elciruelo.com.mx

- L Raviolos de Jaiba y Ricotta \$345  
**PRINCIPAL** Salsa cítrica, azafrán, mantequilla y crema
- Chiltamal de Bacalao en Mole Blanco \$325  
**PRINCIPAL** en chile ancho y camarones

## Principales

### AVES

- L Pechuga al Romero y Cítricos \$305  
*Mantequilla de romero y limón, puré de papa y verduras asadas*
- Pechuga en Mole de Xico \$325  
*Rellena de plátano macho, arroz rojo y frijoles de la olla*
- L Pechuga Rellena de Huitlacoche \$350  
*Salsa de queso de cabra, arroz basmati*
- L Enchiladas de Pato en Pipián Verde \$378  
*Queso cotija, pepitas y rábanos*

### RES

- Arrachera Angus al Carbón (200g) \$415  
*Nopales escabeche, papitas de cambrey, salsa tatemada*
- Filete de Res de Sonora (200g) \$479  
**Salsas:** Pimientas ó chile pasilla vino tinto
- Enchiladas de Brisket \$315  
*Al vino tinto, chile pasilla, rábanos*
- L Cecina de Yecapixtla \$395  
*Enmolada, crema, frijoles negros refritos, chiles toreados y guacamole*

### CERDO

- Enchiladas de Cochinita Pibil \$285  
*Cebolla morada, chiles habaneros y manzanos*
- Tacos de Pork Belly (3) \$295  
*Chutney agridulce de tomatillo con chile morita*
- Filete de Cerdo Encacahuatado \$315  
*Arroz blanco y habas verdes*

### DEL MAR

- L Lomo de Salmón al Carbón \$395  
*Mantequilla verde, puré de camote y espárragos*
- Filete de Pesca del día a la Veracruzana \$365
- Pesca del día Panko (empanizado) \$360  
**PRINCIPAL** Papas a la Francesa, Salsa Tártara
- ) Tacos de Camarón (2) \$265  
*Mayonesa de chipotle, col y brotes*

## Postres

- L Crème Brûlée de Guayaba \$135
- L Tiramisú Mexicano \$120
- L Flan de Elote \$125
- L Pay de Queso de Cabra y Maracuyá \$135
- L Pastel de Chocolate \$135
- V Sorbete del día \$100
- L Helado Artesanal: Vainilla, Chocolate, Cajeta Quemada \$120