



Para compartir

Panela de Tapalpa en Hoja Santa <i>nopales curtidos, salsa macha y totopos</i>	\$195
Gorditas de Habas y Chicharrón Prensado (3) <i>Nopales curtidos, aguacate y queso de Ocotzingo</i>	\$180
Tostadas de Pulpo Adobado (3) <i>rábano, pepino, cebolla, cilantro, guacamole</i>	\$218
Flautitas con Longaniza y Papa	\$165
Taquitos de Chilorio (6 mitades)	\$175
Hummus y Jocoque al Habanero	\$220
Tostadas de Chapulines (3) <i>Con frijo o guacamole + quesillo + cebollas curtidas</i>	\$218
Chalupitas (4) Queso de Cabra o Fresco	\$155
Croquetas de Chicharrón (3)	\$195
Botana Mixta (4 personas) <i>Chalupitas de queso de cabra y queso fresco, Croquetas de chicharrón, taquitos de chilorio y guacamole</i>	\$440

Entradas

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 y Rajas <i>Con salsa cremosa de poblano</i>	\$185
Enchiladas de Jamaica al Chipotle	\$195

Sopas

Fideos secos tradicionales <i>Queso de rancho, chile pasilla, chicharrón, aguacate</i>	\$159
Sopa de Frijol Negro <i>Julina de tortilla, aguacate, queso fresco y chile pasilla</i>	\$139
Salmorejo (frío) de pimiento <i>crutones horneados, brotes y aceite de oliva</i>	\$145
Crema de Cilantro con Almedra	\$149

Especiales

Sopa de Lima <i>Julina de tortilla, pimiento rojo y pollo</i>	\$140
Tacos crujientes de Porkebelly (3) <i>Chutney agridulce de tomatillo con chile morita</i>	\$295
Pesca del día al Curry <i>Curry amarillo, almendras, arroz con coco y pasas güeras</i>	\$315

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

RES

Arrachera al Carbón (200g) <i>Rajas de poblano, papitas de cambray, 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

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 macho</i>	\$490

DEL MAR

Lomo de Salmón al Carbón <i>Mantequilla verde, puré de coliflor, espárragos al carbón</i>	\$395
Pescado a la Veracruzana	\$320
Tacos de Camarón (2) <i>Mayonesa de chipotle, col, brotes</i>	\$240

come delicioso, vive despacito

elciruelo.com.mx