



PARA COMPARTIR

Mixto de Botanas Tepoztecas (4 personas) 415
10 piezas: dos chalupas de queso de cabra + dos gorditas de habas y chicharrón prensado + dos flautitas de papa y longaniza + dos taquitos de chilorio. dos croquetas de chicharrón

Gorditas de Habas y Chicharrón 215
Gorditas placeras rellenas de habas verdes frescas de Coatepec, Puebla, chicharrón prensado del mercado y queso de Ocosingo, Chiapas

Flautitas de Papa y Longaniza 185
Seis flautitas ahogadas con longaniza, salsa de serranos, en tortilla de nuestro nixtamal

Tamalitos de Chilorio 205
Cuatro tamalitos rellenos de chilorio en masa martajada de nuestro nixtamal y salsa fresca al albañil, servidos en vaporera de bambú, sobre hoja de plátano

Chalupas (3) de Queso de Cabra y Ocosingo 225
Masa de maíz nativo con queso de cabra, brotes y asiento de frijoles, a la hoja de aguacate

Trio de Tostadas 195
1) Chapulines 2) Polvo de Chicharrón
3) Huauzontles con Salsa de jalapeños y tahini
NOTA: se pueden ordenar de un solo tipo

PRIMERO

Chiles de Jaiba y Plátano Macho 285
Chipotles rellenos de jaiba del Golfo de México, bañados en salsa de cilantro

Dobladas de Jamaica en Mole Rosa 220
Dos tortillas azules nixtamalizadas en casa, rellenas de jamaica, en mole rosa estilo de Taxco

Ensalada de Hojas Verdes 195
Lechugas mixtas orgánicas de Tepoztlán, tomatitos, brotes, semillas de calabaza, vinagreta de la casa.

Verdolagas, Ejotes y Parmesano 215
Vinagreta de moztaza, eneldo, ajonjolí

Fideos Secos del Rancho 210
Servidos con queso fresco, chicharrón, chile pasilla frito, aguacate, y crema al queso de Ocosingo

Sopa de Frijol Tarasca 195
Chile ancho frito, aguacate, queso fresco, juliana de tortillas

Sopa de Lima 190
Caldo de pollo, tomate, morrón cebolla, lima agria y pollo

ESPECIALES

Sopa Fría de Aguacate 185
Confeti de totopitos y cuadritos de queso fesco con puntos de aceite de Macha

Tostaditas de Jaiba (3) 210
Asiento de cilantro y chile serrano

Croqueta de Pork Belly 145
sobre fideo seco, salsa de cítricos y chile de árbol

PRINCIPALES

Filete Angus Sonora 200g 549
Puré de papas, salsa al tuétano, vino tinto y pimientas y vegetales asados

Cecina del Rancho Ponce 468
Con enmolada, frijoles negros al epazote y chiles toreados

Tiras de Arrachera Angus al Carbón 190g 495
Nopales curtidos, papas al perejil, cebollitas asadas

Pechuga al Romero y Cítricos 315
Jugosa pechuga de pollo marinada, sobre puré de papa y vegetales asados

Pollo en Mole del Ciruelo 345
Rollo de pechuga aplanada, rellena de plátano macho, arroz colorado y frijoles de la olla

Pechuga Rellena de Huitlacoche 375
Rollo de pechuga aplanada, bañada en salsa de queso de cabra y arroz basmati

Enchiladas de Brisket 298
Estofado de 10 horas, al vino tempranillo y chile pasilla

Enchiladas de Pato en dos Moles 395
Con mole del Ciruelo y Pipián Verde, queso cotija, pepitas tostadas en salsa de soya y tostones de rábano

Nuestra Cochinita Pibil 315
Tres enchiladas de pibil del cajón, cocción lenta, al jugo de naranja agria y achiote

Cuadros de Pork Belly 295
Tres tortilla cuadradas azul-güeras con chutney de tomatillo amarillo y chile morita

Tacos Guaymas de Camarón 285
Mayonesa al chipotle, juliana de zanahoria col morada y blanca + brotes de rábanos

Salmón marinado al Carbón 425
Miso, soya, arroz basmati y salvaje + vegetales al carbón

Lobina Meunière 345
Mantequilla noisette, alcaparras y perejil

Ravioles de Milpa 295
Rellenos de huitlacoche, elotitos, hongos, epazote, Salsa de flor de calabaza, gotas de chile de árbol al limón amarillo

GUACAMOLES

SONORA

\$ 195

Aguacate
Cebolla morada
Cilantro criollo
Tomate
Queso Fresco
Chile Chiltepin



CLÁSICO

\$ 175

Aguacate
Cebolla morada
Cilantro criollo
Tomate

YUCATÁN

\$ 205

Aguacate
Cebolla morada
Cilantro criollo
Habanero
Pork belly

RANCHO

\$ 225

Aguacate
Cebolla morada
Cilantro criollo
Tomates cherry
Queso Ocosingo
Chile Ancho
Chicharrón

OAXACA

\$ 195

Aguacate
Cebolla morada
Cilantro criollo
Tomate
Chapulines

POSTRES

Crème Brulée de Guayaba 185

Receta tradicional francesa,
perfumada con guayabas rosa
de Puente de Ixtla

Manjar de Mango 145

Tapioca, crema de coco, mango fresco y hierbabuena

Flan de Elotes Tiernos 125

Con nueces garapiñadas y miel de agave

Mousse de Chocolate Belga 150

Tamal de Cajeta con Avellanas Tostadas 125

En hoja de maíz, bañado con cajeta

Helados Hechos en Casa

Canela 135
Mazapán 140
Vainilla 125

Sorbete de Mango 130

Come delicioso, vive despacito

elciruelo.com.mx

CAFÉ Y TÉ

Americano o Espresso 65

Espresso Doble 90

Capuccino o Latte 75

Chocolate 70

Golden Milk 85

Chai con leche 85

Café de Olla 45

Tés Twinings 70

1) Limón-Rosa-Jamaica 2) Hierbabuena

3) Manzanilla-Miel 4) Roiboos-Fresa-Vainilla

5) Naranja-Mango-Canela

6) English Breakfast 7) Earl Gray 8) Chai-Vainilla

9) Indian Chai 10) Verde-Jazmin

11) Cuatro Frutos Rojos

COCTELES DE LA CASA



NEGRONI 266



MEZCALITA DE JAMAICA 190



MARGARITA 180
o tamarindo 210
o mango 260



ESPRESSO MARTINI 250



PIÑA COLADA 220



ST. GERMAIN
SPRITZ 390