

# MENÚ AGOSTO - SEPTIEMBRE

## PLATILLOS ESPECIALES



### POZOLE

Maciza de cerdo (150gr), lechuga, rábano, cebolla, crema ácida y tostadas.

\$130

### CHILE EN NOGADA

Chile poblano relleno de carne molida, frutos secos, plátano, manzana, crema de nuez de castilla, granada y perejil frito.

\$220

### TACOS DE PULPO AL AJILLO 3 PZAS

Pulpo (150 gr), papa cambray, limón Eureka y cilantro.

\$195

### BURRITOS DE PICAÑA 2 PZAS

Picaña (100gr), crema de poblano, costra de queso gouda, salsa arriera, cebolla y cilantro.

\$190

### ENSALADA DE BETABEL

Betabel, betabel dorado, puré de colinabo, jitomates cherry, queso de cabra, verdolagas y supremas de naranja.

\$130

## COCTELERÍA



### CIELO ROJO

Mezcal (400 conejos), jugo de limón, tuna roja, granada, jengibre y jarabe de granadina.

\$130

### FLAMINGO

Tequila (Tradicional reposado), refresco de toronja rosa, zumo de limón y granada.

\$110

### RONCHATA

Ron (Bacardí blanco), horchata, crema de coco, un toque de leche evaporada y canela.

\$115