

Entradas

<i>Canelones rellenos de espinacas con requesón</i>	\$ 75.00
<i>Chile tarasco en salsa de ayocotes</i>	\$ 80.00
<i>Confit de portabello con salpicón de camarones</i>	\$ 95.00
<i>Molcajete de chicharón y queso panela</i>	\$ 70.00
<i>Mousse de elote con chile poblano</i>	\$ 75.00
<i>Quesadillas de jaiba</i>	\$ 75.00
<i>Queso panela con mojo de hierbas frescas</i>	\$ 75.00

Ensaladas

<i>Ensalada César.</i>	\$ 70.00
<i>Ensalada de nopales con manitas de cerdo en chile ancho.</i>	\$ 85.00
<i>Mezcla de lechugas frescas con aderezo de tamarindo.</i>	\$ 55.00
<i>Delicia de queso de cabra con salmón, jitomate y aguacate.</i>	\$ 85.00

Sopas

<i>Crema de papa.</i>	\$ 45.00
<i>Fideo seco a los tres chiles.</i>	\$ 45.00
<i>Potaje de maíz cacahuazintle al tequila.</i>	\$ 55.00
<i>Sopa de médula con xoconostle al chipotle.</i>	\$ 75.00
<i>Sopa de tortilla y mariscos</i>	\$ 75.00

Precio incluye i.v.a.

Aves

<i>Medallones de ave en mole poblano Villa Antigua</i>	\$ 120.00
<i>Sabanitas de pollo rellenas de papaS con chile negro</i>	\$ 120.00
<i>Suprema de ave rellena de queso y huanzontle</i>	\$ 125.00

Pescados y mariscos

<i>Atún fresco con crut de chile</i>	\$ 145.00
<i>Camarones empanizados con coco</i>	\$ 220.00
<i>Camarones rellenos de queso en salsa agridulce</i>	\$ 250.00
<i>Pescado cubierto de ajonjolí y papas</i>	\$ 120.00
<i>Pescado en axiote en hoja de plátano</i>	\$ 120.00
<i>Pulpo enchilado</i>	\$ 145.00
<i>Salmón a las brazas con champiñones, cebolla y chile serrano</i>	\$ 145.00

Carnes

<i>Arrachera con portabello asado</i>	\$ 140.00
<i>.Arrachera en su jugo con chile relleno y chorizo.</i>	\$ 140.00
<i>Chamorro de cerdo a los tres chiles.</i>	\$ 160.00
<i>Corazón de filete sobre huarache de sabores verdes.</i>	\$ 150.00
<i>Filete azteca</i>	\$ 150.00
<i>Filete de la hacienda</i>	\$ 150.00
<i>Filete de res con clorofila de espinacas con salsa de chile guajillo</i>	\$ 150.00
<i>Tacos de punta a la mexicana</i>	\$ 120.00

Precio incluye i.v.a.