

## PICOTEO

### AGUACHILE DE CAMARÓN (210 g)

Limón, pepino, chile serrano, cilantro y cebolla morada

### CARPACCIO DOBLE PEZ (100 g)

Salmón y robalo con jugo de cítricos

### \* TACOS DE LECHÓN (150 g)

En su jugo, con un toque de balsámico dulce

### ALCACHOFA AL GRILL

Mayonesa de habanero | con camarones (160 g) + \$80

### \* 🍌 CARPACCIO AGUACATE Y RÁBANO (150 g)

Al grill, crumble de queso de cabra y vinagreta balsámica

### CARPACCIO DE RES & BETABEL (80 g)

Vinagreta de balsámico, arúgula y parmesano

### \* GUACAMOLE CON JOCOQUE

Acompañado de pan árabe al grill

### \* 🍌 ELOTES AIDA (4 pzas)

Elotes dulces con mantequilla trufada y queso parmesano. Sugeridos para compartir

### SOPECITOS DE CHICHARRÓN (3 pzas)

Chicharrón en salsa verde con frijoles refritos, crema, queso panela y tierra de chicharrón.

### NACHOS ESTILO AIDA (500 g)

Rellenos de queso Oaxaca y frijol

### \* 🍌 ESQUITE POZOLERO NEGRO (380 g)

Con mayonesa de habanero

## ENSALADAS

### ENSALADA CÉSAR AL GRILL

Corazón de lechuga y aguacate al grill, aderezo César hecho en casa y parmesano

### \* ENSALADA DE POLLO ORGÁNICO

#### A LA PLANCHA (110 g)

Lechuga baby, arúgula, arándanos, queso de cabra, pollo, nuez y ajonjolí garapiñado, aderezo a base de balsámico

### ENSALADA MEXICANA

Nopales, jitomates, cebolla, cilantro picado y frijoles acompañados de una tostada con polvo de chile ancho y aderezo balsámico

### ENSALADA DE KALE Y QUINOA (270 g)

Con garbanzos crujientes, queso parmesano, semillas de calabaza y aderezo de jengibre  
Con pollo (100 g) + \$65

## PRINCIPALES

### PESCADO A LA TALLA (400 g)

Huachinango untado con mayonesa de chipotle, salsa de chiles con jitomate, acompañado de plátano macho al grill y aguacate

### \* SALMÓN CHICHARITO (180 g)

A la parrilla, en un puré de chícharos con papitas fritas “Yudy” y cebolla caramelizada

### \* HAMBURGUESA AIDA (200 g)

Cocinada por 14 horas, con tocino, cebolla caramelizada, foie gras, gruyere y arúgula, con mayonesa de trufa, papas fritas “Yudy” y la salsa de su propia cocción para dippear

### INFLADITA DE LECHÓN (170 g)

Montada sobre cama de frijol negro refrito, terminada con jocoque y láminas de aguacate al grill

### ALBÓNDIGAS DE PESCADO (3 pzas)

Caldo de jitomate con chile ancho, en cama de arroz verde y frijolitos de la olla

### CHAMORRO EN SALSAS DE TORTILLA (380 g)

Cocinado en su jugo por 14 horas, sobre puré de frijol y chile poblano en salsa tatemada

## ENTRADAS

### \* RISOTTO ROSARITO (60 g)

De frijoles, con guacamole y camarones Rosarito

### INFLADITA PIBIL (150 g)

Sobre láminas de aguacate, y cebolla encurtida con chiles y orégano

### FLAUTAS DE PATO

Tortilla hecha a mano rellena de pato al tamarindo acompañado de crema, salsa y queso

### \* 🍌 CHILE TLAYACAPAN

Chile ancho relleno de fideo seco, con aguacate, bañado en salsa de frijol

### \* 🍌 RISOTTO DE COLIFLOR A LOS 4 QUESOS

Sin carbohidratos, con brie, gruyere, parmesano y roquefort

### \* TOSTADA DE ATÚN AL PIBIL (1 pza)

Tortilla tatemada con aguacate, atún sellado marinado en caldo pibil, mayonesa de habanero, ajonjolí garapiñado y cebolla encurtida

### BOWL DE MOLE (90 g)

Arroz blanco acompañado de pechuga de pollo asada, chícharos, plátano macho en cubos, cacahuates, aguacate y ajonjolí garapiñado. Con tortilla frita y frijoles negros

### TLAYUDA DE QUELITES (350 g)

Platillo típico de Oaxaca con chorizo y quesillo

## SOPAS

### CALDO DE CAMARÓN

Picoso caldo, preparado por varias horas

### \* CREMA DE LENTEJAS

Con jamón serrano, chorizo y tropezos de plátano macho

### CREMA DE AGUACATE

Acompañada de tortilla y queso

### \* SOPA DE TORTILLA TATEMADA

Tortilla, aguacate y queso panela tatemados en un clásico caldillo rojo

### SOPA DE FIDEO Y HOJA SANTA

Con un toque mexicano, crema de hoja santa

### \* TACO DE JAIBA SUAVE (165 g)

Con mayonesa de habanero, arúgula, col morada, balsámico dulce, cáscara cítrica y cebolla encurtida

### KEBAB DE CARRILLERA (200 g)

Pan pita untado con garbanzo molido con mole, acompañado de cebolla cambray en rodajas, cebolla morada y jocoque.

### \* CECINA CON DOBLADITAS DE MOLE (120 g)

Clásica de Yecapixtla con dobladitas de mole rellenas de queso panela

### TORTA DE CECINA (150 g)

Telera rellena de cecina adobada, frijoles, aguacate, cebolla en escabeche, mayonesa de habanero y cilantro

### \* POLLO ORGÁNICO (180 g)

Con mole negro y plátano macho, acompañado de tortillas

### LASAÑA DE COCHINITA PIBIL (150 g)

Con aguacate, cebolla encurtida y queso Cotija