



COMIDA & CENA

CHEF EJECUTIVA

Daniela Salgado Romero

Mediterráneo & México en una Misma Mesa.

ENTRADAS

01.

Gorditas de Plátano Macho

FAVORITO HOUSE

Plátano macho, queso de cabra, salsa de chile cascabel con piloncillo.

✓

\$105
02.

House Guacamole

Guacamole fresco, mango, cilantro, chile serrano, limón.

✓

\$185
03.

Hummus

Garbanzo, feta, tomates cherry rostizados, limón amarillo tatemado, semillas de chile, pan a la parrilla con ajo.

✓

\$175
- Pan extra · 2 rebanadas · +\$50
04.

Esquites

Epazote, mayonesa de chile manzano, queso fresco, limón, chile piquín.

✓

\$125

PARA COMPARTIR

01.

Pa Amb Tomàquet

Pan rústico a la parrilla, jitomate maduro, aceite de oliva extra virgen, pecorino, jamón serrano.

\$225
02.

Mezze Mediterráneo

SELECCIÓN DE LA CHEF

120 g

Shish kebab de rib eye marinado en harissa, pan rústico a la parrilla. Hummus, tzatziki, pepino persa, feta en aceite de oliva, aceitunas kalamata, jitomates cherry rojo y amarillo, chile cascabel, menta.

\$375
03.

Trilogía de Tostadas

— Verde · róbalo · recado verde · aguacate · cebolla encurtida · pápalo.

— Tatemada · camarón · Oaxaca tatemado · alioli de habanero · aguacate.

— Recado Negro · setas · recado negro mango · piña · rábano sandía.

\$475

Dos de las tres tostadas tienen un picante medio-alto

TACOS

01.

Tacos de Champiñones

OPCIÓN VEGETARIANA

Champiñones rostizados en salsa de chile de árbol y guajillo, queso fresco, cebolla, frijoles con hoja de aguacate.

✓

\$235
02.

Tacos de Camarón

Camarón en beer batter, relish de col morada, aguacate, sriracha, chiles toreados.

\$235
03.

Tacos de Pollo

150 g

Pollo a la plancha, gouda, berros, cilantro criollo, chile serrano, salsa verde de aguacate.

\$195

El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades de origen alimentario

PRINCIPALES

01. Rosemary Chicken \$315

FAAVORITO HOUSE

190 g
Pollo rostizado, mostaza antigua, miel, puré de camote, papa, zanahoria, champiñón, echalote.

POLLO

02. Mole Negro con Pollo \$395

SELECCIÓN DE LA CHEF

OPCIÓN PORTOBELLO — VEGANO

180 g
Mole negro de la casa, chiles chilhuacle, mulato y pasilla, chocolate, ajonjolí, epazote.
Plátano macho caramelizado, tortillas de maíz azul.

03. Arroz Afgani \$285

120 g
Pollo marinado en yogurt, arroz basmati, comino, cardamomo, pasas rubias, almendras, pistaches, aceitunas, jitomate, limón amarillo tatemado, cilantro criollo.

MAR

01. Róbalo & Risotto al Parmigiano Reggiano \$525

SELECCIÓN DE LA CHEF

120 g
Róbalo asado, zest de limón amarillo. Risotto al Parmigiano Reggiano, alcachofas rostizadas, tomate seco, aceitunas kalamata, jugo de limón amarillo, eneldo.

02. Trilogía de Ceviches \$550

- 170 g
- **Aguachile Verde** · róbalo, pepino, aguacate.
 - **Mango & Piña** · camarón, róbalo, mango, chipotle.
 - **Acapulco** · pulpo, camarón, mahi mahi, pepino, cebolla morada, cilantro, soda de naranja mexicana, cátsup.

03. Camarones a la Parrilla con Sandía & Feta \$335

90 g
Camarones a la parrilla terminados en salsa de chile de árbol y guajillo, sandía, feta, menta fresca.

04. Mahi Mahi · Piña, Mango y Papaya · Chile \$325

150 g
Mahi mahi al horno, arroz basmati, mango, papaya, cebolla encurtida, habanero. Caldillo de piña, tomatillo, chile manzano, jalapeño, cilantro.

PRINCIPALES CONT.

CARNE

01. Rib Eye Prime Angus

300 g

Ribeye Angus a la parrilla, puré de papa, jus de shiitake, cebolla tatemada.

\$655
02. Costillitas BBQ

FAVORITO HOUSE

270 g

Costillitas glaseadas, ciruela, granada, arándano. Puré de apio, mantequilla avellanada, vainilla mexicana. Arúgula, berros.

\$455
03. Pork Belly en Miel de Lavanda

170 g

Pork belly glaseado en miel de lavanda, verdolagas, rábano sandía, zanahorias baby rostizadas.

\$345
04. Mini Hamburguesas Les Palm Springs

120 g

Carne de res a la plancha, queso azul, gouda, tocino, cebollas caramelizadas, espinaca salteada, papas fritas.

\$315
05. Mini Hamburguesas House

120 g

Carne de res a la plancha, gouda, lechuga, jitomate, cebolla roja, pepinillos, papas fritas.

\$275

PASTAS

01. Pasta al Pomodoro

✓

Salsa pomodoro, albahaca, Parmigiano Reggiano, limón amarillo tatemado.

\$265
02. Pasta Bolognese

Ragú de res, vino tinto, romero, Parmigiano Reggiano.

\$295
03. Ravioles de Ricotta, Mozzarella y Espinaca

✓

Hechos en casa — salsa de jitomate con pimienta ahumado.

\$365
04. Pasta 3 Quesos con Camarones

FAVORITO HOUSE

80 g

Rigatoni. Camarones a la parrilla, jitomate guajillo, mozzarella fresca, queso de cabra, Parmigiano Reggiano, semillas de chile de árbol.

\$415
05. Linguini de Verano

NUEVO

Limón amarillo preservado, camarones asados, alcaparras, chile serrano, cilantro criollo y menta fresca pangrattato de nuez, pistache y almendra.

\$425

ENSALADAS

01. Ensalada de Pera, Queso de Cabra & Avellanas

✓

\$375

Pera Bosch, duraznos asados, queso de cabra tibio, pecorino romano, avellanas tostadas.
02. Ensalada de Arúgula, Jamón Serrano & Pecorino

\$315

Arúgula, jamón serrano, pecorino, limón amarillo tatemado, pan rústico a la parrilla.
03. Ensalada César con Pollo

\$295

220 g
Pollo marinado en yogurt, limón y albahaca, lechuga orejona, aderezo césar, crotones al ajo, Parmigiano Reggiano.
04. Ensalada Caprese

✓

\$255

Jitomate, mozzarella, melón, balsámico, aceite de albahaca.

PIZZAS & PAN ARTESANAL

01. Pizza Margherita

✓

\$205

Salsa pomodoro, mozzarella fresca, albahaca, aceite de oliva extra virgen.
02. Pizza de Jamón Serrano y Arúgula

\$255

Salsa pomodoro, jamón serrano, arúgula fresca, Parmigiano Reggiano, aceite de oliva extra virgen.
03. Medio Baguette Rústico

\$95

Pan rústico recién horneado, mantequilla.
04. Focaccia Recién Horneada

\$95

Tomillo, ajo, flor de sal, Parmigiano Reggiano, aceite de oliva extra virgen, balsámico añejado.

SOPAS

01. Crema de Jitomate

✓

\$175

Jitomate tatemado, asado y hervido. Romero. Crostone con pesto al momento.
02. Sopa de Lenteja

✓

\$120

Lentejas, jitomate, zanahoria, jalapeño, orégano fresco, crostino gratinado con gouda.
03. Caldo de Camarón

\$235

60 g
Caldo de camarón y chile guajillo, brandy, epazote, verduras de temporada, cilantro criollo.

AGUA EMBOTELLADA

Topo Chico	\$65	Perrier	\$85	San Pellegrino	\$100	Agua de Piedra Natural	\$185	Agua de Piedra Mineral	\$195
355 ml		330 ml		255 ml		650 ml		650 ml	