



COMIDA & CENA

CHEF EJECUTIVA

Daniela Salgado Romero

Mediterráneo & México en una Misma Mesa.

ENTRADAS

- 01. Gorditas de Plátano Macho** 🌱 \$105
FAVORITO HOUSE
Plátano macho, queso de cabra, salsa de chile cascabel con piloncillo.
- 02. House Guacamole** 🌱 \$185
Guacamole fresco, mango, cilantro, chile serrano, limón.
- 03. Hummus** 🌱 \$175
Garbanzo, feta, tomates cherry rostizados, limón amarillo tatemado, semillas de chile, pan a la parrilla con ajo.
Pan extra · 2 rebanadas · +\$50
- 04. Esquites** 🌱 \$125
Epazote, mayonesa de chile manzano, queso fresco, limón, chile piquín.

PARA COMPARTIR

- 01. Pa Amb Tomàquet** \$225
Pan rústico a la parrilla, jitomate maduro, aceite de oliva extra virgen, pecorino, jamón serrano.

- 02. Mezze Mediterráneo** \$375

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.

- 03. Trilogía de Tostadas** \$475

190 g

- **Verde** · róbalo, recado verde, pápalo.
- **Tatemada** · camarón gratinado, gouda, habanero.
- **Jaiba** · jaiba, mango, limón amarillo.

TACOS

- 01. Tacos de Champiñones** 🌱 \$235
OPCIÓN VEGETARIANA
Champiñones rostizados en salsa de chile de árbol y guajillo, queso fresco, cebolla, frijoles con hoja de aguacate.
- 02. Tacos de Camarón** \$235
Camarón en beer batter, relish de col morada, aguacate, sriracha, chiles toreados.
- 03. Tacos de Pollo** \$195
150 g
Pollo a la plancha, gouda, berros, cilantro criollo, chile serrano, salsa verde de aguacate.

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

FAVORITO 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** \$655
300 g
Ribeye Angus a la parrilla, puré de papa, jus de shiitake, cebolla tatemada.
- 02. Costillitas BBQ** \$455
FAAVORITO HOUSE
270 g
Costillitas glaseadas, ciruela, granada, arándano. Puré de apio, mantequilla avellanada, vainilla mexicana. Arúgula, berros.
- 03. Pork Belly en Miel de Lavanda** \$345
170 g
Pork belly glaseado en miel de lavanda, verdolagas, rábano sandía, zanahorias baby rostizadas.
- 04. Mini Hamburguesas Les Palm Springs** \$315
120 g
Carne de res a la plancha, queso azul, gouda, tocino, cebollas caramelizadas, espinaca salteada, papas fritas.
- 05. Mini Hamburguesas House** \$275
120 g
Carne de res a la plancha, gouda, lechuga, jitomate, cebolla roja, pepinillos, papas fritas.

PASTAS

- 01. Pasta al Pomodoro** \$265 🍷
Salsa pomodoro, albahaca, Parmigiano Reggiano, limón amarillo tatemado.
- 02. Pasta Bolognese** \$295
Ragú de res, vino tinto, romero, Parmigiano Reggiano.
- 03. Ravioles de Ricotta, Mozzarella y Espinaca** \$365 🍷
Hechos en casa — salsa de jitomate con pimiento ahumado.
- 04. Pasta 3 Quesos con Camarones** \$415
FAAVORITO HOUSE
80 g
Rigatoni. Camarones a la parrilla, jitomate guajillo, mozzarella fresca, queso de cabra, Parmigiano Reggiano, semillas de chile de árbol.
- 05. Linguini de Verano** \$425 NUEVO
Limón amarillo preservado, camarones asados, alcaparras, chile serrano, cilantro criollo y menta fresca pangrattato de nuez, pistache y almendra.

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