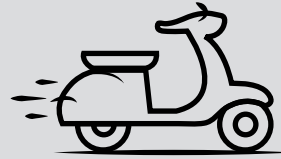




COMIDA Y CENA

Pa' llevar



CHEF EJECUTIVO
Daniela Salgado Romero

PARA COMPARTIR

01. GORDITAS DE PLÁTANO MACHO (2) · \$125

Gorditas doradas de plátano macho rellenas de queso de cabra, acompañadas de salsa de chile cascabel.

02. HOUSE GUACAMOLE · \$205

Aguacate fresco machacado con jitomate, cilantro, chile serrano y jugo de limón, acompañado con cubos de mango. Servido con totopos de maíz.

03. HUMMUS · \$185

Pimientos y tomatitos cherry en aceite de paprika, garbanzos con cúrcuma, queso feta, mix de ajonjolí, cilantro fresco y pan pita.

04. TACOS DE CAMARÓN (3) · \$245

Camarones en beer batter servidos en tortilla de harina, con relish de col morada y dip de mayonesa con sriracha y aguacate.

PRINCIPALES

POLLO

01. ROSEMARY CHICKEN (190 G) · \$315

Pollo rostizado lentamente con vino blanco, mantequilla, mostaza, miel, y hierbas aromáticas; Servido con vegetales rústicos y puré de camote.

02. MOLE NEGRO (180 G) · \$415

Pechuga de pollo servida en mole negro hecho en casa desde cero, acompañada de plátano macho caramelizado y arroz blanco. Se sirve con tortillas de maíz azul hechas a mano. Disponible con opción vegetariana de hongo portobello.

03. ARROZ AFGANI CON ESTOFADO DE POLLO (100 G) · \$305

Arroz basmati salteado con zanahoria, pasas rubias, cardamomo, comino, pimienta, almendras y pistaches. Servido con pollo asado marinado en yogurt y páprika, en salsa rústica de jitomate con papa, cebolla cambray, aceitunas negras y limón amarillo.



PRINCIPALES

CARNE

01. COSTILLITAS DE CERDO GLASEADAS CON CIRUELA Y GRANADA (270 G) · \$455

Costillitas “on the bone” acompañadas de puré de papa, puré de apio, coliflor y vaina de vainilla, ensalada de arúgula y berros, y cebollas cambray caramelizadas.

02. MINI-HAMBURGUESAS “LES PALM SPRINGS” (120 G) · \$315

Tres sliders a la plancha con tocino, jitomate asado, espinacas salteadas, queso azul, gouda y cebollas caramelizadas; Acompañadas de french fries.

03. MINI-HAMBURGUESAS HOUSE (120 G) · \$295

Tres sliders con lechuga, jitomate, cebolla roja, queso gouda y pepinillos; Acompañadas de french fries.

PASTAS

01. PASTA BOLOGNESE · \$295

Pasta en salsa clásica italiana de carne de res cocinada lentamente con ajo, romero y vino tinto, terminada con queso parmesano.

02. PASTA AL POMODORO · \$265

Pasta salteada en salsa de jitomate, ajo y albahaca, terminada con mantequilla, aceite de oliva y Parmigiano Reggiano.

03. PASTA TRES QUESOS CON CAMARONES (80 G) · \$415

Pasta penne en salsa pomodoro con mozzarella fresca, queso de cabra y parmesano, acompañada de camarones asados en ajo y aceite de oliva, terminada con semillas de chile de árbol.

04. LINGUINI DE VERANO · \$405

Linguini salteado con pesto de jitomate, limón y naranja, un toque de chipotle, parmesano, ajo, aceite de oliva y mantequilla; Con seis camarones a la parrilla, terminado con queso de cabra cremoso, cilantro fresco, crema ácida y ralladura de limón amarillo.

PIZZAS & PAN ARTESANAL

01. PIZZA MARGHERITA · \$215

Pizza clásica de salsa pomodoro, mozzarella suave, albahaca fresca y aceite de oliva.

02. ORDEN MEDIO BAGUETTE RÚSTICO CON MANTEQUILLA · \$115

03. FOCACCIA RECIÉN HORNEADA · \$115

Focaccia con tomillo, ajo, flor de sal, parmesano y chimichurri.

ENSALADAS

.....

01. ENSALADA DE ARÚGULA, JAMÓN SERRANO & QUESO PECORINO · \$335

Arúgula fresca con vinagreta de limón y tomillo, jamón serrano, queso pecorino y pan rústico asado en aceite de oliva y ajo.

02. ENSALADA CAPRESE · \$275

Jitomate fresco y mozzarella acompañados de melón, reducción de balsámico y miel, aceite de albahaca y crutones de ajo.

03. ENSALADA DE PERA, QUESO DE CABRA & AVELLANAS · \$395

Lechugas mantequilla, lollo rosa, frisée, arúgula, endivias y radicchio con pera bosch, duraznos asados, queso de cabra tibio, pecorino romano y avellanas tostadas en vinagreta de jerez.

SOPAS

.....

01. SOPA DE LENTEJA · \$140

Lentejas cocidas a fuego lento con jitomate, apio, ajo, cebolla, zanahoria y papa, con un toque de jalapeño y orégano fresco. Terminada con cilantro criollo y crostino asado con queso gouda fundido.

POSTRES

.....

01. LEMON - RICOTTA CHEESECAKE · \$190

Cheesecake de limón amarillo y requesón, acompañado de lemon curd y salsa de queso de cabra.

02. BERRY - BANANA CAKE · \$210

Bizcocho de banana y blueberries con queso crema, zarzamora e higos frescos.

03. FLAN MEXICANO · \$150

Flan de queso, leche condensada "Lechera" y vainilla; servido con caramelo y frutos rojos

Horario para pedidos para llevar:

Lunes a jueves de 12:00 a 8:00 p.m.

Viernes de 12:00 a 9:00 p.m.

Sábado de 1:00 a 9:00 p.m.

Domingo de 1:00 a 6:00 p.m.

Ordena al: 777 318 7777 · 777 318 3782

*EL CONSUMO DE CARNES, AVES, MARISCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS
PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO.

*PESO PROMEDIO ANTES DE COCCIÓN.

V_11/12/2025