



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
- **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.

Dos de las tres tostadas tienen un picante medio-alto

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

POLLO

01. Rosemary Chicken \$315

FAAVORITO HOUSE

190 g

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

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.

04. Pollo Izamal · Piña tatemada · Té limón · Habanero \$355

220 g

Pechuga marinada en té limón, jengibre y naranja. Arroz basmati, caldillo de piña con habanero, mango, papaya, cebolla morada encurtida, limón encurtido, chile serrano, pepita de calabaza y 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, piña, 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.

También del mar · Trilogía de Tostadas · Tacos de Camarón · Caldo de Camarón
Pasta 3 Quesos con Camarones · Linguini de Verano

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 · Miel de Lavanda

200 g

Panceta de cerdo, miel de lavanda con un toque de peperoncino, puré de coliflor, apio y vainilla, verdolaga fresca, manzana verde, cebolla, chile serrano y limón Meyer preservado.

\$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

V

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

V

Hechos en casa — salsa de jitomate con pimienta ahumada.

\$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

220 g

\$295

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. Focaccia de Verano

\$235

Focaccia recién horneada, mozzarella fresca, aguacate, pesto de albahaca, pesto de tomate, arúgula, jitomate saladet, pepino, albahaca fresca, mayonesa de la casa, chiles serranos toreados, aceite de oliva extra virgen y vinagre balsámico.
04. Medio Baguette Rústico

\$95

Pan rústico recién horneado, mantequilla.

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

60 g

\$235

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	