HOUSE
RESTAURANT

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

FAVORITO 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 — $495

SELECCIÓN DE LA CHEF

120 g

Róbalo empapelado, pápalo de Morelos, limón amarillo, naranja, alcaparras y serrano fresco. Risotto al Parmigiano-Reggiano, espárragos y jitomate deshidratado.

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

Peso promedio antes de cocción.

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

03. Pork Belly · Miel de Lavanda — $345
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.

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
FAVORITO 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 NUEVO — $425
Limón amarillo preservado, camarones asados, alcaparras, chile serrano, cilantro criollo y menta fresca pangrattato de nuez, pistache y almendra.

Peso promedio antes de cocción.

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	

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.

v29/10/26