ALMORADUZ

Cocina de Autor

Quetzalcoatl Zurita

*Declinamos amablemente cualquier cambio en nuestros platillos.

*Mencionar si es alérgico a algún producto.

*Nuestros productos son frescos y de temporada por lo que está sujeto a disponibilidad.

*Precios en pesos MXN, 16% IVA incluido.

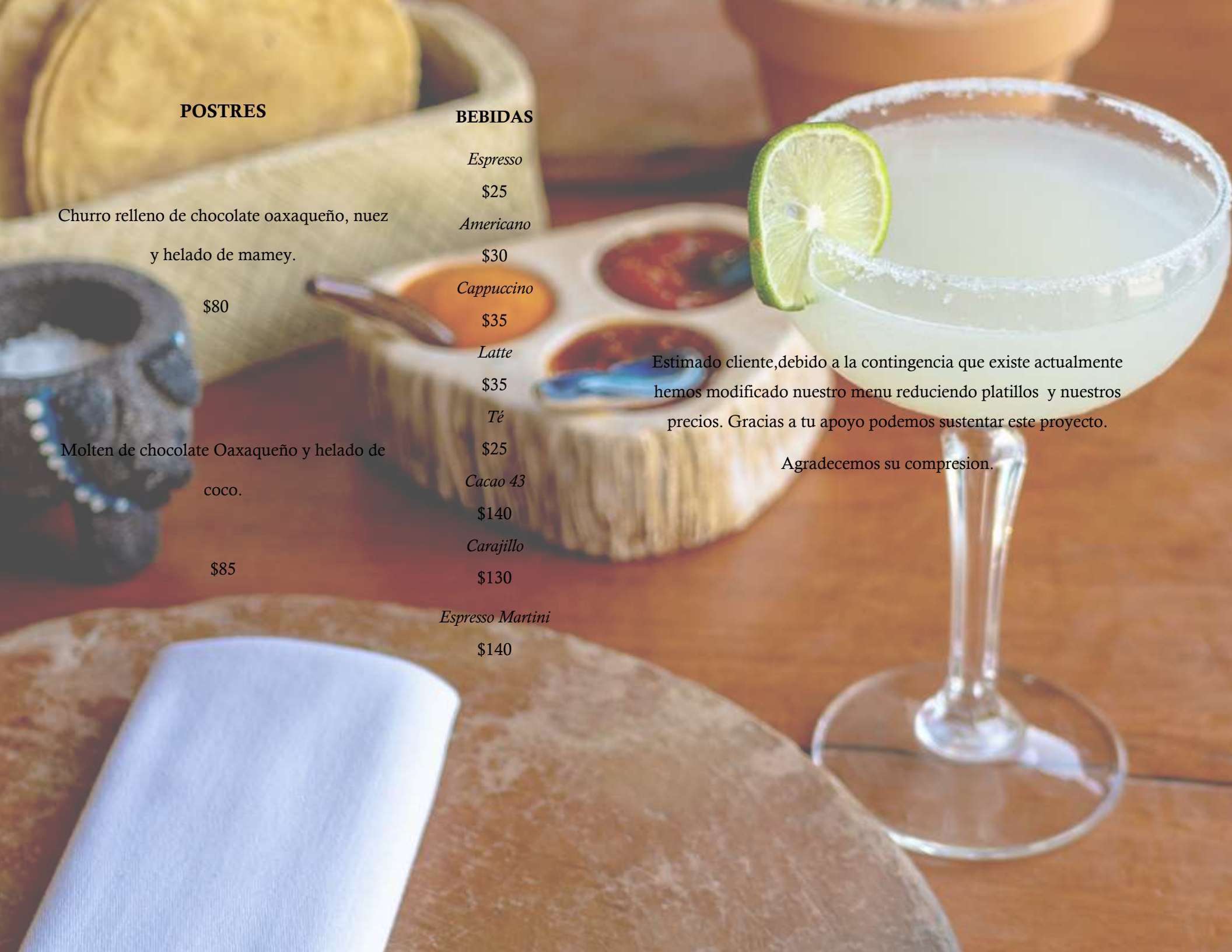
*No se hacen cuentas separadas.

Ambiente libre 100% de humo de tabaco.

Prohibido el ingreso de mascotas.

¡Sin popote, por favor!

"De Nopala venimos señores a guisarles en los fogones, así de sabroso comemos los inditos de calzones"



POSTRES

Churro relleno de chocolate oaxaqueño, nuez y helado de mamey.

$80

Molten de chocolate Oaxaqueño y helado de coco.

$85

BEBIDAS

Espresso

$25

Americano

$30

Cappuccino

$35

Latte

$35

Té

$25

Cacao 43

$140

Carajillo

$130

Espresso Martini

$140

Estimado cliente,debido a la contingencia que existe actualmente hemos modificado nuestro menu reduciendo platillos y nuestros precios. Gracias a tu apoyo podemos sustentar este proyecto.

Agradecemos su compresion.

ENTRADAS

Ostiones al grill con mantequilla de orégano orejón.

$180

Infladita rellena de estofado de cordero, puré de frijoles charros, queso, crema, salsa de aguacate y cilantro.

$160

Tacos de camarón, tocino, salsa verde y aderezo de habanero.

$140

Risotto negro de mariscos y huitlacoche.

$180

Tostada de atún, aguacate, jengibre y chiltepin.

$120

Pulpo emparrillado, papas caramelizadas, salsa de ajo, aceitunas, alcaparras y chile tusta.

$130

Ensalada fresca, pepino, tomate, queso feta y vinagreta de miel y mostaza.

$130

FUERTES

Pesca del día con chimichurri, falso risotto de papa y ensalada.

$295

Risotto de coliflor rostizada, queso grana padano, aceite de trufa blanca y pork belly ahumado.

$310

Rack de cordeo, costra de pistache, puré de papa, mostaza y lechuga al grill.

$580

Lechón confitado, mole de chicatana y puré de camote.

$480

Tacos de picaña, plátano macho y mole negro.

$320

Opción vegetariana.

Libre de lácteos.