

Cenas

Las más famosas de la estación

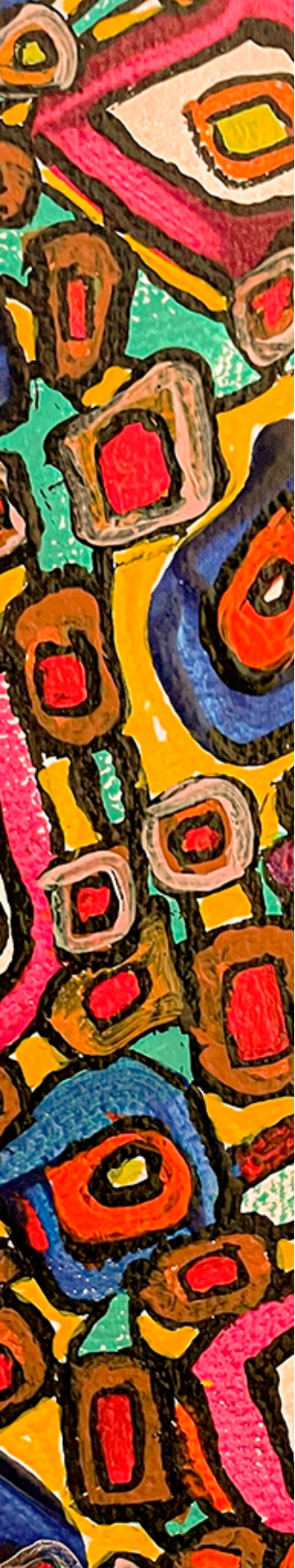
Ensalada cesar tradicional	\$115
Lechuga marinada con anchoas, crutones de ajo con aceite de olivo y queso parmesano	
Ensalada caprese	\$120
Lonjas de jitomate con queso mozzarella de búfala, acompañada de nuestro pesto especial	
Coctel de camarones marco polo	\$160
Acompañado de una salsa aurora, aguacate y lechugas tiernas	

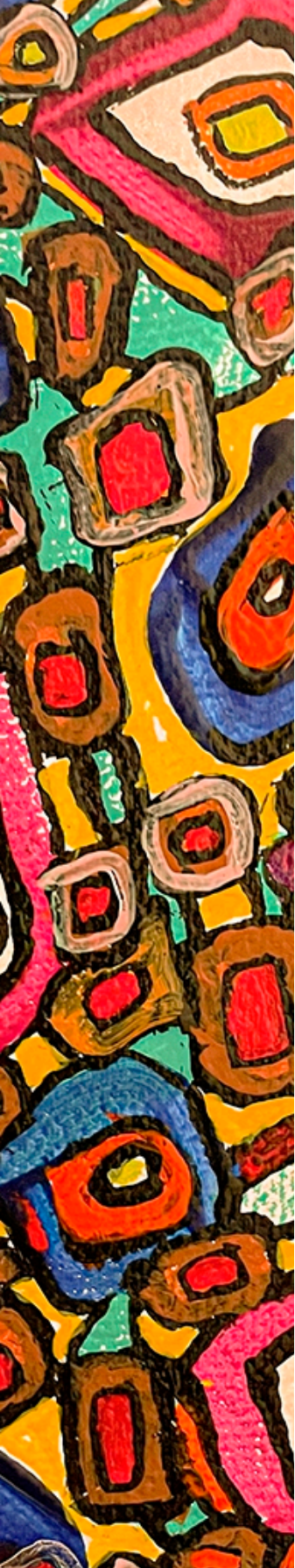
Sopas y más sopas

Consomé de pollo	\$95
Famoso caldo de ave, acompañado de arroz blanco y pechuga de pollo con verduras del día	
Sopa de tortilla a la mexicana	\$95
Elaborada con en caldillo de jitomate al epazote, servida con pollo, queso y chile pasilla	

Las sugerencias del chef

Pollo barnizado con pipián	\$160
Finamente preparado con exquisitos condimentos, servido con arroz a la mexicana y vegetales asados	
La famosa arrachera 4 milpas	\$175
Exquisita preparación con sabores mexicanos sobre calabaza a la parrilla, acompañada de salsa verde, guacamole y frijoles refritos	
Cecina Yecapixtla a la parrilla	\$145
Servida con guacamole, frijoles refritos, tortillas de harina y queso panela	
Sincronizadas	\$115
Tortillas de harina rellenas de queso y jamón, acompañadas de pico de gallo y guacamole	





Pozole estilo Morelos Granos de maíz cocinados con hierbas frescas, acompañados de tostadas	\$135
Trilogía de quesadillas Orden de 3 quesadillas al comal de flor de calabaza, champiñón y queso Oaxaca	\$95
Enchiladas verdes Tortillas de maíz rellenas de pollo bañadas con salsa verde, queso cotija, lechuga y crema	\$105
Puntas de filete a la mexicana Preparadas con salsa de jitomate, chile serrano, acompañadas con guacamole y rajas poblanas	\$130
Club sándwich Rebanadas de pan relleno de pollo, jamón y queso, acompañado de papas francesas	\$120

De nuestro chef pastelero

Pie de limón con merengue quemado	\$75
Copa de tiramisú	\$90
Pastel de zanahoria	\$85
Brownie con helado de vainilla	\$95
Helado (vainilla, fresa y chocolate)	\$55