



Madre Tierra

FONDUE

¡UNA EXPERIENCIA CULINARIA COMPARTIDA!

Queso manchego, queso gruyere y vino blanco con un toque de hierbas provenzales.

Acompañado de pan, jamón y fruta de la estación.

\$399.00



Especiales de nuestra Madre Tierra

Calipso 225 gr. \$230.00

Ensalada de pollo asado con sprin mix de lechugas servida con pepita, cacahuete, jitomate cherry, cebolla morada, aguacate, aderezo de jocoque con almendra y salsa verde.

Roasted chicken salad with sprin mix of lettuce served with pepitas, peanuts, cherry tomatoes, red onion, avocado, jocoque dressing with almonds and green sauce.

Odin 225 gr. \$245.00

Ensalada de mix lechugas, fresa, blueberry, jamón serrano, almendra, arúgula, miel de abeja, aceite de olivo y mips de cacao.

Mix lettuce salad, strawberry, blueberry, serrano ham, almond, arugula, honey, olive oil and cocoa mips.

Astral 280 gr. \$85.00

Crema de lenteja acompañada de tocino frito y un toque de queso de cabra.

Lentil cream served with fried bacon and a touch of goat cheese.

Agape 200 gr. \$255.00

Ceviche de pulpo marinado en salsa de chipotle, servido con cebolla morada, pepino, cilantro, hongos, germen de alfalfa y provenzal de pan arabe.

Octopus ceviche marinated in chipotle sauce, served with red onion, cucumber, cilantro, mushrooms, alfalfa germ and Provençal Arabic bread.

Respiro 180 gr. de pasta \$325.00

Fetuccini en salsa de eneldo perfumada con romero servido con salmón.

Fettuccini in rosemary-scented dill sauce served with salmon.

Shanty 3 pzas. \$295.00

Trilogía de tacos de filete marinados en tandori, pepino, jocoque, jitomate, hierbabuena, cebolla morada y cilantro recio.

Trilogy of steak tacos marinated in tandori, cucumber, jocoque, tomato, mint, red onion and coriander.

Rib Eye 350 gr. \$790.00

Rib Eye acompañado de pure de papa y espárragos a la mantequilla.

Rib Eye served with mashed potatoes and buttered asparagus.

Mercado 180 gr. \$350.00

Cecina servida con micro ensalada, frijoles refritos, guacamole, queso asado y crema.

Jerky served with micro salad, refried beans, guacamole, grilled cheese and cream.

Silvestre 180 gr. d \$160.00

Dip de alcachofas con champiñones servido con pan rústico de la casa.

Artichoke dip with mushrooms served with homemade rustic bread.

Baklava 6 pzas. \$220.00

Postre de pasta filo relleno de nuez perfumado con naranja y rosas.

Filo pastry dessert stuffed with walnuts scented with orange and roses.

Todos nuestros platillos se realizan al momento por lo que agradecemos su tiempo de espera. Todos nuestros precios incluyen iva.
All our meals are prepared on tje order (à la minute); therefore we appreciate your patience. All our prices includes VAT



Entradas

Tzatziki 250 gr. + \$170.00

Yogurt griego compuesto por pepino rallado, hierbabuena, ajo, comino y limón acompañado de pan pita tostado.

Greek yogurt composed of grated cucumber, mint, garlic, cumin and lemon served with toasted pita bread.

Kumato 150 gr. + \$245.00

Ceviche de jitomates orgánicos marinados en aguachile de cilantro, pepino, espinaca, servido con cebolla morada, aguacate almendra y alcaparra frita.

Organic tomato ceviche marinated in cilantro, cucumber, spinach aguachile, served with red onion, almond avocado and fried capers.

Tartar de atún 180 gr. + \$100.00

Atún marinado en soya y aceite de ajonjolí acompañado de cilantro, chiles toreados, guacamole y reducción de manzana y jengibre.

Tuna marinated in soy and sesame oil served with cilantro, toreado chiles, guacamole and apple and ginger reduction.

Tostas del caribe 3 pzas. + \$325.00

Trilogía de tostadas de atún preparadas con piña, kiwi, ajonjolí, aceite de olivo, aceite de ajonjolí y mermelada de jitomate y chile huajillo.

Trilogy of tuna toasts prepared with pineapple, kiwi, sesame seeds, olive oil, sesame oil and tomato and huajillo chili jam.

Platos Fuertes

Sabiduría 180 gr. + \$430.00

Salmón a la plancha servido con pipián de brocoli, puré de zanahoria y camote frito.

Grilled salmon served with broccoli pipián, carrot puree and fried sweet potato.

Melancolía 180 gr. + \$425.00

Salmón a la plancha servido con thahini, cebolla caramelizada, piñones y chiles toreados.

Grilled salmon served with thahini, caramelized onion, pine nuts and bullfighting chiles.

Época 180 gr.  \$255.00

Pechuga de pollo rellena de queso crema y tocino frito, salsa de pimientos y queso gruyere.

Chicken breast stuffed with cream cheese and fried bacon, pepper sauce and Gruyere cheese.

Todos nuestros platillos se realizan al momento por lo que agradecemos su tiempo de espera. Todos nuestros precios incluyen iva.
All our meals are prepared on tje order (à la minute); therefore we appreciate your patience. All our prices includes VAT

 Keto

 Picante

 Saludable

 Vegano

 Autor

Casa Cielo 180 gr. <i>Filete de res en salsa de hongos servido con verduras al vapor.</i> <i>Beef fillet in mushroom sauce served with steamed vegetables</i>	\$430.00
Meraki 180 gr.  <i>Albóndigas de coliflor con mole de avellana, espárragos y flor de calabaza.</i> <i>Cauliflower meatballs with hazelnut mole, asparagus, pumpkin flower.</i>	\$225.00
Azulito 180 gr.  <i>Tiradito de atún con sandía, jengibre curtido, limón, carbón activado, aguacate, chile serrano, cebolla blanca tatemada, jugo de cebolla quemada y mermelada de sandía.</i> <i>Tuna tiradito with watermelon, pickled ginger, lemon, activated charcoal, avocado, serrano chili, sautéed white onion, burnt onion juice and watermelon jam.</i>	\$235.00
Metta 150 gr.  <i>Hamburguesa de hongo portobello, queso crema, mayonesa de espinaca, lechuga, jitomate, cebolla y queso guyere.</i> <i>Portobello mushroom burger, cream cheese, spinach amyonese, lettuce, tomato, onion and guyere cheese.</i>	\$290.00
Hamburguesa 150 gr. <i>Carne de Sirloin, mayonesa, jitomate, cebolla, lechuga, catsup y papas a la francesa.</i> <i>Sirloin meat, mayonnaise, tomato, onion, lettuce, ketchup and French fries.</i>	\$200.00

Postres

Desenlace 180 gr. <i>Uvas verdes y rojas tatemadas, servidas con queso azul, nuez pecana y vino espumoso.</i> <i>Tated green and red grapes, served with blue cheese, pecans and sparkling wine.</i>	\$160.00
Memorias <i>Paleta de la casa de te matcha con cobertura de chocolate, te matcha, almendra y pistache.</i> <i>Matcha tea palette with chocolate, matcha, almond and pistachio coverage.</i>	\$165.00
Brownie de camote <i>Pastelito de chocolate con camote morado servido con helado de vainilla.</i> <i>Chocolate cupcake with purple sweet potato served with vanilla ice cream.</i>	\$165.00

Bebidas

Café Americano 180 ml. <i>Elaborado con granos selectos de la casa.</i> <i>Made with select house grains.</i>	\$50.00
Café Descafeinado 180 ml.	\$55.00
Espresso 30 ml.. <i>Elaborado con granos de cafe tostado Europeo.</i> <i>Made with European roasted coffee beans.</i>	\$50.00

Espresso Doble 60 ml. <i>Elaborado con granos de cafe tostado Europeo.</i> <i>Made with European roasted coffee beans.</i>	\$65.00
Lechero 210 ml. <i>Con leche a elegir: Entera, Light, Deslactosada, Almendra.</i> <i>With milk to choose: Whole Milk, light, lactose-free, almond.</i>	\$75.00
Café Latte (Frío o caliente) 210 ml.. <i>Café espresso con leche a elegir: Entera, Light, Deslactosada, Almendra.</i> <i>Express Coffe with milk to choose: Whole Milk, light, lactose-free, almond.</i>	\$75.00
Capuchino 210 ml. <i>Con leche a elegir: Entera, Light, Deslactosada, Almendra.</i> <i>With milk to choose: Whole Milk, light, lactose-free, almond.</i>	\$75.00
Chocolate 220 ml. <i>Preparado con cacao orgánico, pídelo caliente o frío.</i> <i>Prepared with organic cocoa, order it hot or cold.</i>	\$75.00
Infusiones herbales y frutales 180 ml. <i>Solicita el muestrario. Coco chai, manzana canela, menta verde, divina, mezcla frutal, ojos de miel, frutos rojos, ponche frutal, manzanilla oro, hibisco lavanda.</i> <i>Request the sample. Coconut chai, cinnamon apple, green mint, divine, fruity mix, honey eyes, red fruits, fruity punch, golden chamomile, lavender hibiscus.</i>	\$65.00

Bebidas Refrescantes

Agua de coco / Coconut water 355 ml.	\$80.00
Agua de Jamaica / Hibiscus water 355 ml.	\$55.00
Agua de limón con chía 355 ml.	\$70.00
Naranjada (Mineral o Natural) 355 ml.	\$65.00
Komboucha	\$125.00
Conga	\$70.00
Agua Embotellada / Bottle Water 400 ml.	\$25.00
Coca Cola o Coca Cola light 355 ml.	\$65.00
Refresco 355 ml. <i>Sidral mundet, Sprite, Fanta.</i>	\$60.00
Agua Mineral Ciel 355 ml.	\$60.00
San Pellegrino Mineral 250 ml.	\$70.00
Agua Perrier 330 ml.	\$93.00
Limonada Santo Cristo 355 ml. <i>Al estilo Sevillano con un toque de menta.</i> <i>Sevillian style with a touch of mint</i>	\$70.00

Limonada de la casa 355 ml. <i>Extra refrescante con pepino, hierbabuena y refresco de lima limón.</i> <i>Extra refreshing with cucumber, mint and lemon-lime soda.</i>	\$70.00
Limonada 355 ml.	\$65.00
Rose Marie 355 ml. <i>Jamaica, piña, toque de canela y romero.</i> <i>Jamaica, pineapple, touch of cinnamon and rosemary.</i>	\$65.00
Agua de Horchata 355 ml. <i>Con la receta especial de la casa.</i> <i>With the special house recipe.</i>	\$60.00

Smoothies & Frappes

Avocado 355 ml. <i>Leche de almendra, aguacate, plátano y espinaca.</i> <i>Almond milk, avocado, banana and spinach.</i>	\$145.00
Happie Berries 355 ml. <i>Zarzamoras, moras azules, frambuesas, yoghurt griego y miel de abeja.</i> <i>Blackberries, blueberries, raspberries, Greek yogurt and honey.</i>	\$135.00
Vegan Taro 355 ml. <i>Taro, leche de coco, yoghurt griego y nuez de la India.</i> <i>Taro, coconut milk, Greek yogurt and cashew nuts.</i>	\$145.00
Fresh coconut 355 ml. <i>Leche de coco, agua de coco, crema de coco, ciruela pasa y coco rallado.</i> <i>Coconut milk, coconut water, coconut cream, prunes and grated coconut.</i>	\$135.00

Proteína extra / Extra Protein. \$70.00
Colageno extra / Extra collagen \$35.00

Cerveza

Cerveza Artesanal Santo Cristo 355 ml.	\$130.00
Modelo Especial o Negra Modelo 355 ml.	\$70.00
Ultra Michelob 355 ml.	\$70.00
Corona Cero 355 ml.	\$65.00