

Bienvenido a Madre Tierra
Menú creado por el Chef

Christopher Mendoza

*Descubre esta experiencia de sabor y
conecta con nuestra Tierra*



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



AGREGA BOTELLA DE VINO
ESPUMOSO LAMBRUSCO BLANCO.

\$400.00 EN LA COMPRA DE FONDUE

APLICA RESTRICCIONES. IVA INCLUIDO.

Entradas y Ensaladas

Tzatziki 250 gr. ♥+ \$235.00

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. ♥+ \$160.00

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. ♥+ \$350.00

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.

Vaina 250 gr. \$170.00

Ceviche de pescado marinado con tamarindo, chile de árbol, salsas negras, cilantro, cebolla morada, sandía y reducción de piloncillo.

Fish ceviche marinated with tamarind, "chile de árbol", black sauce, cilantro, red onion, watermelon and piloncillo reduction.

Agape 200 gr. \$285.00

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.

Calipso 225 gr. \$250.00

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. \$265.00

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.

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



Para Compartir

Shanty 3 pzas.

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.

\$340.00

Silvestre 180 gr.

Dip de alcachofas con champiñones, servido con cebolla morada, pepino, cilantro, hongos, germen de alfalfa y provenzal de pan árabe.

Artichoke dip with mushrooms, served with red onion, cucumber, cilantro, mushrooms, alfalfa sprouts and provençal pita bread.

\$200.00

Tostadas del caribe 3 pzas. +

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

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

\$350.00

Crujiente de maíz 3 pzas.

Tostadas de arrachera, servidas con guacamole, chile poblano, ajonjolí, chile serrano, cebolla y aderezo de chile costeño.

Arrachera tostadas, served with guacamole, "chile poblano", sesame seeds, "serrano" chilli, onion and "costeño" chilli.

\$260.00

Tacos de arrachera 3 pzas.

Trilogía de tacos de arrachera, servidas con guacamole, chile poblano, ajonjolí, chile serrano, cebolla y aderezo de chile costeño.

Trilogy of arrachera tacos, served with guacamole, "chile poblano", sesame seeds, "serrano" chilli, onion and "costeño" chilli.

\$240.00

Keto



Picante



Saludable



+

Vegano



Autor



Cremas, sopas y pastas

Crema

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.

Sopas

Sopa de tortilla 250 ml. **\$80.00**
Suculento caldillo de tomate servido con juliana de tortilla, aguacate, queso, chicharrón y chile pasilla.
Tomato broth served with tortilla strips, avocado, cheese, pork rinds, and "chile pasilla".

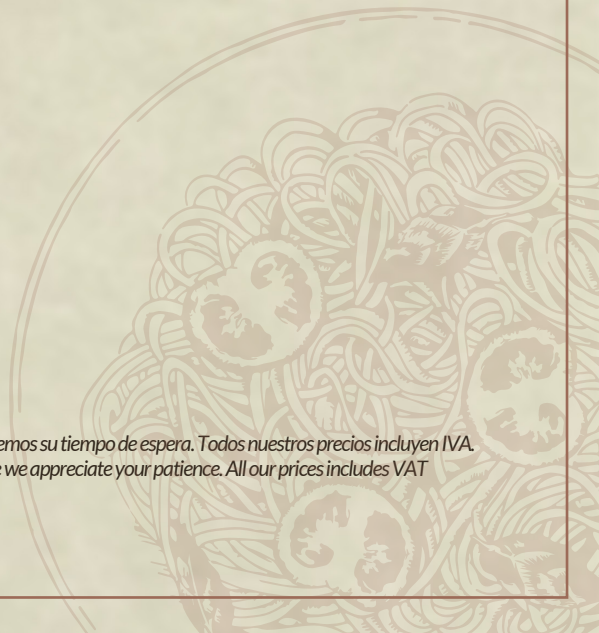
Tierra 250 ml. **\$80.00**
Consomé de pollo con hongos locales, acompañado de chile serrano verde, aguacate, cilantro, cebolla y limón.
Chicken "consomé" with local mushrooms, accompanied with "chile serrano", avocado, cilantro, onion and lemon.

Pastas

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.

Pomodoro 180 gr. de pasta **\$235.00**
Pasta fetuccini servida a elección: Pomodoro, arrabiata o al ajillo.
Fettuccine pasta served with your choice: Pomodoro, arrabiata or garlic.

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




Platos Fuertes


Meraki 180 gr. \$240.00
Albóndigas de coliflor con mole de avellana, espárragos y flor de calabaza.
Cauliflower meatballs with hazelnut mole, asparagus, pumpkin flower.

Metta 150 gr. \$310.00
Hamburguesa de hongo portobello, queso crema, mayonesa de espinaca, lechuga, jitomate, cebolla y queso guyere.
Portobello mushroom burger, cream cheese, spinach mayonese, lettuce, tomato, onion and guyere cheese.


Mar / Sea

Melancolía 180 gr.  \$440.00
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.

Teriyaki 180 gr. \$450.00
Salmón en salsa teriyaki, servido con verduras de temporada asadas con aceite de humo.
Salmon in teriyaki sauce, served with seasonal vegetables, roasted with smoke oil.

Azulito 180 gr.  \$255.00
Tiradito de atún con sandía, jengibre curtido, limón, carbón activado, aguacate, chile serrano, cebolla blanca tatemada, jugo de cebolla quemada y mermelada de sandía.
Tuna tiradito with watermelon, pickled ginger, lemon, activated charcoal, avocado, serrano chili, sautéed white onion, burnt onion juice and watermelon jam.

Aves / Fowl

Época 180 gr.  \$275.00
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.

Suspiro del campo 200 gr. \$210.00
Pechuga de pollo asada con aceite de epazote con salsa de chile pasilla, puré de requesón y micro ensalada de quintoniles.
Grilled chicken breast with epazote oil, "chile pasilla" sauce, "requesón" puree, and micro salad of quelites (a type of wild green).

Keto



Picante



Saludable



Vegano



Autor



Tierra / Land

Rib Eye 350 gr. <i>Rib Eye acompañado de pure de papa y espárragos a la mantequilla.</i> <i>Rib Eye served with mashed potatoes and buttered asparagus.</i>	\$850.00
Mercado 180 gr. <i>Cecina servida con micro ensalada, frijoles refritos, guacamole, queso asado y crema.</i> <i>Jerky served with micro salad, refried beans, guacamole, grilled cheese and cream.</i>	\$375.00
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>	\$490.00
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>	\$270.00
Arriero 180 gr. <i>Filete de res al arriero acompañado de frijoles refritos y cebollas cambray.</i> <i>Beef steak "al arriero" served with refried beans and spring onions.</i>	\$450.00

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
Baklava 6 pzas. <i>Postre de pasta filo relleno de nuez perfumado con naranja y rosas.</i> <i>Filo pastry dessert stuffed with walnuts scented with orange and roses.</i>	\$250.00
Alma Dorada 1 pza. <i>Pastel de elote con salsa de naranja y tequila, acompañado de helado de vainilla con café.</i> <i>Corn cake with orange and tequila sauce, served with vainilla and coffee ice cream.</i>	\$195.00



Bebidas

Café Americano 180 ml. <i>Elaborado con granos selectos de la casa.</i> <i>Made with select house grains.</i>	\$55.00
Café Descafeinado 180 ml.	\$60.00
Espresso 30 ml.. <i>Elaborado con granos de cafe tostado Europeo.</i> <i>Made with European roasted coffee beans.</i>	\$55.00
Espresso Doble 60 ml. <i>Elaborado con granos de cafe tostado Europeo.</i> <i>Made with European roasted coffee beans.</i>	\$70.00
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
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>	\$80.00
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>	\$85.00

Bebidas Refrescantes



Agua de coco / Coconut water 355 ml.	\$80.00
Agua de Jamaica / Hibiscus water 355 ml.	\$60.00
Agua de limón con chia 355 ml.	\$60.00
Naranjada (Mineral o Natural) 355 ml.	\$70.00
Komboucha	\$80.00
Conga	\$75.00

Agua Embotellada / Bottle Water 400 ml.	\$25.00
Coca Cola o Coca Cola light 355 ml.	\$75.00
Refresco 355 ml. <i>Sidral mundet, Sprite, Fanta.</i>	\$75.00
Agua Mineral 355 ml.	\$65.00
Agua Perrier 330 ml.	\$99.00
Limonada Santo Cristo 355 ml. <i>Al estilo Sevillano con un toque de menta.</i> <i>Sevillian style with a touch of mint</i>	\$80.00
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>	\$75.00
Limonada 355 ml.	\$70.00
Rose Marie 355 ml. <i>Jamaica, piña, toque de canela y romero.</i> <i>Jamaica, pineapple, touch of cinnamon and rosemary.</i>	\$70.00
Agua de Horchata 355 ml. <i>Con la receta especial de la casa.</i> <i>With the special house recipe.</i>	\$65.00

Cerveza

Cerveza Artesanal Santo Cristo 355 ml.	\$145.00
Modelo Especial o Negra Modelo 355 ml.	\$80.00
Ultra Michelob 355 ml.	\$75.00
Corona 355 ml.	\$75.00
Corona Cero 355 ml.	\$75.00

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

Smoothies & Frappes

Avocado 355 ml.

Leche de almendra, aguacate, plátano y espinaca.
Almond milk, avocado, banana and spinach.

\$155.00

Happie Berries 355 ml.

Zarzamoras, moras azules, frambuesas, yoghurt griego y miel de abeja.

Blackberries, blueberries, raspberries, Greek yogurt and honey.

\$145.00

Vegan Taro 355 ml.

Taro, leche de coco, yoghurt griego y nuez de la India.
Taro, coconut milk, Greek yogurt and cashew nuts.

\$155.00

Fresh coconut 355 ml.

Leche de coco, agua de coco, crema de coco, ciruela pasa y coco rallado.

Coconut milk, coconut water, coconut cream, prunes and grated coconut.

\$145.00

Proteína extra / Extra Protein. \$70.00

Colageno extra / Extra collagen \$35.00

*Sigue disfrutando de las maravillas
que nuestra Madre Tierra nos regala*

