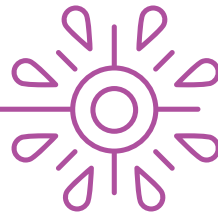


QUINCE

Sabor a México



ENTRADAS

TABLA DE QUESOS ARTESANALES 160
Quesos de la región acompañados de miel de mezquite, nueces, frutos rojos

ALCACHOFA A LA PARRILLA 140
Con dorado ahumado en costra de chiles, cebollitas en escabeche, limón, crema de chipotle

CARNE PICOSA 150
Rebanadas de picaña ahumada, aguachile, puré de aguacate y habanero, rábano, cilantro, colinabo

INFLADITAS DE CARNITAS DE CERDO 115
Salsa verde, queso fresco, chicharrón

PULPO A LAS BRASAS 180
Puré de camote, ensalada de col y tomatitos de milpa

CEVICHE Y CAMARÓN A LA PARRILLA 170
Robalo, jugo de cítricos, tomatitos, mango, xoconostle, pepino

CAMARONES MOJO 160
Rábano, cebollita encurtida, salsa de pepino al mojo

ENSALADAS

ENSALADA DE AGUACATE 95
Queso fresco, tomate deshidratado al horno, cebolla cocinada a baja temperatura

ENSALADA DE BETABEL 95
Jocoque, puré de durazno, emulsión de betabel y chile güero

VEGETALES ASADOS 115
Lechuga orejona, vegetales orgánicos, alioli de ajo rostizado, mozzarella local

QUESO SUAVE DE CABRA 130
Chabacano en escabeche, hojas mixtas, avena tostada, vinagreta de xoconostle

BURRATA 140
Calamar frito, vinagreta de tomatillo quemado, verdolaga fresca

ENSALADA DE POLLO A LA PARRILLA 190
Pesto de chile verde, lechugas mixtas, rábano, queso panela, aguacate, jitomate, vinagreta de agua miel

ENSALADA DE KALE 160
Queso de cabra, arándano, camote frito, pepitas, aderezo de yogurt

SOPAS

CONSOMÉ DE RES • CREMA • SOPA DEL DÍA



PLATOS FUERTES

ROBALO A LA PLANCHA 240
Risotto de cebada, salsa de limón real con esencia de habanero

ATÚN SELLADO 230
En costra de chile ancho y jamaica, queso suave, ensalada de pepino, aguacate, tomate e hinojo laminado

VIEIRAS A LA MANTEQUILLA 280
Ragout de frijol blanco, xoconostle, cebollita, estragón, rábano negro

FILETE DE SALMÓN 255
Saltado de hojas verdes, crema de echalote y manzanilla, tapanade de ajo frito

ALBONDIGAS DE AVENA (VEGAN) 180
Chutney de chile ancho y chilaca, vegetales asados, caldillo de tomate

AIR LINE DE PECHUGA DE POLLO AL HORNO 220
Quinoa tostada, ensalada de nopal y cebollita frita, "chilpachole" de habanero

CHULETA DE CERDO Y PANCETTA 260
A baja temperatura, papitas en escabeche fritas, salsa de chipotle, verdolaga

RACK DE CORDERO A LAS BRASAS 340
Pequeños raviolos de suadero, ragout de lentejas, salsa de tomatillo tostado, aguacate

FILETE DE RES A LA PARRILLA 320
Polenta suave y elote asado, chutney de chiles, pepitas, queso fresco, caldillo de tomate

RIB EYE A BAJA TEMPERATURA 350
En cubos, salsa de cuitlacoche, arroz, elote, flor de calabaza, epazote

GUARNICIONES

VERDOLAGA A LA PARRILLA • PURÉ DE PAPA AL TOMATE • PAPA FONDANTS
QUINOA TOSTADA • RISOTTO DE TEMPORADA • EJOTES SALTEADOS

95

Buen Provecho
CHEF GONZALO MARTÍNEZ



POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE 105
Salsa de rompopo, crema batida, cacao

MOUSSE DE CÍTRICOS 95
Crumble de galleta, merengues

BUÑUELOS SUAVES 110
Salsa de chocolate amargo de oaxaca

PASTEL DE ELOTE 95
Frutos de temporada

PASTEL DE CREPAS 115
Crema de vainilla, glaseado de cajeta

15%

DE LAS GANANCIAS
DE LOS POSTRES
VAN DESTINADO A
CONTRIBUIR Y
MANTENER
UNA COCINA PARA
FEED THE HUNGRY

DIGESTIVOS

COFFE SWIRL 160

CARAJILLO 130

BAILLEYS 85

CHARTREUSSE VERDE 180

CHARTREUSSE AMARILLO 170

PACHARAN ZOCO 95

MANDARINE NAPOLEON 130

AMARO ANGOSTURA 140

← OPORTOS & COÑAC →

OPORTO FERREIRA 100

RAMOS PINTO 10 AÑOS 140

RAMOS PINTO 20 AÑOS 240

HENNESSY XO 500

MARTELL XO 500

MARTELL CORDON BLEU 420

CARLOS I 150

DUQUE DE ALBA 170

