

**Entradas Starters**

Plato de degustación la Purificadora (flor de calabaza, molotes de papa, queso y tinga, chalupitas, tlayuditas, tostadita de ceviche de hongos)	\$200
La Purificadora Tasting Platter (squash blossom, potato, cheese and shredded beef molotes, mini chalupas and tlayudas, fried corn tortilla with ceviche mushrooms)	
Aguachile negro (pescado blanco, tinta de calamar, gel de habanero y chile manzano) 110 gr	\$190
Black aguachile (White fish, squid ink, habanero pepper gel and manzano pepper)	
Alcachofa al grill con trilogía de salsas (vinagreta, queso azul, mayonesa-habanero) 3 pzas	\$130
Grilled artichoke served with three dipping sauces (vinaigrette, blue chesse, mayonnaise-habanero pepper)* 3pcs	
🌟 Flores de calabaza, rellenas de queso Oaxaca y cabra con caldillo de jitomate 5 pzas	\$95
🌟 Squash blossoms with Oaxaca and goat cheese and tomato broth 5 pcs	\$90
🌟 Ceviche de pescado con pepino y aire de limón/cilantro 110 gr	
🌟 White fish ceviche with cucumber and air of lemon/coriander	
🌟 Chalupitas 6 pzas (rojas, verdes y mole con res/pollo)	\$85
🌟 Chalupitas 6 pcs (small fried corn tortillas served with sauces red, green and mole with beef or chicken)	

**Con Tortilla With Tortilla**

🌟 Tostada de atún con mayonesa de chile cascabel y poro 3 pzas	\$140
🌟 Corn fried tortilla served with tuna, cascabel pepper mayonnaise and leek. 3 pcs	
Taco de cecina Atlixquense con queso panela y salsa verde	\$130
Atlixco's dry beef taco with panel cheese topped with green sauce	
🌟 Taco de camarón con cremoso de chipotle y aguacate**2 pzas	\$130
🌟 Shrimp taco with creamy chipotle dressing and avocado 2 pcs	
Tlayuda de chorizo y carne enchilada	\$110
Crispy corn tortilla with chorizo and beef marinated with pepper	
Taco vegetariano en tortilla de harina con hongos de la estación y salsa macha 3 pzas	\$60
3 Vegeterian taco in flour tortilla with mushrooms and macha sauce	

**Ensaladas Salads**

Ensalada César de pollo o camarón 240 gr	\$135
Caesar Salad with grilled chicken or shrimp	
Ensalada de Mango con espinaca, arúgula, quínoa, pistache y vinagreta de maracuyá 240 gr	\$85
Mango Salad with spinach, arugula, quinoa pistachio and passion fruit vinaigrette	
🌟 Ensalada de aguacate con queso de cabra, elote rostizado con vinagreta de tomate y vainilla 240 gr	\$75
🌟 Avocado salad with goat cheese, roasted corn served with vinaigrette of tomato and vanilla	

**Sopas/Pasta Soups/Pasta**

Risotto con salsa de huitlacoche y camarones (70 gr)	\$145
Risotto with corn smut sauce and shrimps (70 gr)	
Crema de espinaca con arándano rostizado	\$90
Spinach cream with roasted blueberry	
Crema de frijol trufada	\$90
Truffle black bean soup	
🌟 Fideo seco con chipotle**	\$80
🌟 Mexican noodle soup with chipotle**	

**Tierra Land**

Rib-eye con mantequilla de tuétano y vegetales a la parrilla* 300 gr	\$410
Rib-eye with marrow butter and grilled vegetables.	
🌟 Medallón de filete de res en salsa de Jamaica* 200 gr	\$265
🌟 Beef medallion with hibiscus sauce	
Arrachera con puré de elote tatemado y fondue 250gr	\$260
Beef flank steak served with mashed roasted corn and fondue	
Pechuga de pollo en mole poblano* 250 gr	\$170
Chicken breast served with mole poblano	

**Mar Sea**

Camarones con esencia de ajo y salsas de tamarindo, jamaica y maracuyá 200 gr	\$325
Shrimp with essence of garlic served with tamarind, hibiscus and passion fruit sauces.	
Salmón con vegetales al grill y salsa de cítricos 200 gr	\$285
Salmon served with grilled vegetables and citric sauce.	
🌟 Mextlapique con pescado blanco en salsa verde* 200 gr	\$250
🌟 White fish in mextlapique with green sauce	

**Quesos artesanales de Atlixco Artisan cheeses from Atlixco**

Selección de cinco Platter of five	\$330
Selección de tres Platter of three	\$220
A elegir: Brie (50 gr), Camembert (50 gr), Flor de Atlixco (50 gr), De Cabra (40 gr), Reblochón (70 gr)	

**Guarniciones Side dishes**

Guacamole Guacamole	\$60
Espárragos con tierra de jamón serrano	\$60
Asparagus with serrano ham	
Papas a la francesa French fries	\$45
Hortalizas al vapor Steamed vegetables	\$45
Esquites (elote, mayonesa, queso, limón y chile en polvo)	\$45
Esquites (corn kernels, mayonnaise, cheese, lemon juice and chili powder)	

\*El tiempo de elaboración de este platillo es de 20 minutos  
\* 20 minutes preparation time  
\*\*Picante/\*\*Spicy

🌟 Platillos emblemáticos / 🌟 Emblematic dishes

Cocina mexicana Contemporánea  
Chef Ejecutivo Nanyely Pastrana

Precio incluye 16% de IVA / Price includes 16% sales TAX  
Precio en Pesos Mexicanos / Prices in Mexican Pesos

