

Para Compartir To Share

Plato de degustación La Purificadora (flor de calabaza, chilapa de barbacoa de pato, chipotle relleno, molotito oaxaqueño y chalupas)

La Purificadora tasting plate (squash blossoms, barbecued duck chilapas, stuffed chipotle pepper, Oaxacan molote and chalupas)

Chilapas de barbacoa de pato con vinagreta de chile ancho y tierra de tlalitos
Barbecued duck chilapas with chile ancho vinaigrette and pork rinds powder

Alcachofa al grill con trilogía de salsas (cremoso de cilantro, chile manzano y chipotle a la ciruela)

Grilled artichoke with three dipping sauces (coriander, manzano and chipotle plum)

Duo de chiles agua y chipotle con relleno de queso Oaxaca y bacalao **
Agua and chipotle peppers stuffed with Oaxaca cheese and cod **

Tostaditas de salpicón de venado
Venison tostadas

Chalupitas (rojas, verdes y mole / res, pato y pollo)
Chalupitas (red, green and mole / beef, duck and chicken)

Flores de calabaza, queso Oaxaca y caldillo de jitomate
Squash blossoms, Oaxaca cheese and tomato broth

Con Tortilla With Tortilla

Taco de camarón con cremoso de chipotle y aguacate **
Shrimp taco with chipotle dressing and avocado **

Taco de huitlacoche con costilla corta y queso canasto
Corn smut, ribs and fresh cheese taco

Taco de cecina atlixquense con queso panela y salsa borracha
Dried meat and panela cheese taco with pasilla pepper and beer sauce

Taco de quelites con arrachera y jocoque
Quelites and Angus skirt steak taco with jocoque

Sopas Soups

Crema de hongos ahumados con crujiente de hojaldre*
Smoked mushrooms soup with puff pastry biscuit*

Crema de chileatole poblano con verdolagas y elote baby
Chileatole poblano soup with purslane and baby corn

Crema de espinaca, piñón y arándanos rostizados
Spinach, pine nut and roasted cranberries soup

Fideos secos al chipotle, con aguacate y caldillo de jitomate
Chipotle Mexican noodle with avocado and tomato soup

Crema de cilantro con gnocchi y aceite de paprika
Coriander soup with gnocchi and paprika oil

Ensaladas Salads

Ensalada César con pollo al grill o camarón
Caesar salad with grilled chicken or shrimp

Ensalada de frutos del bosque (radicchio, arúgula baby, uva verde, arándano y vinagreta de frambuesa)

Wild berries salad (radicchio, baby arugula, green grape, cranberry and raspberry vinaigrette)

Ensalada de quintoniles con vinagreta de chapulín y aguacate
Quintoniles salad with chapulin vinaigrette and avocado

Ensalada de jícama (mix de lechugas, piña y vinagreta de tamarindo)
Jicama salad (lettuce mix, pineapple and tamarind vinaigrette)

Ensalada de guayaba (mix de lechugas, pera, manzana, praline de nuez y vinagreta de mandarina)
Guava salad (lettuce mix, pear, apple, nutmeg praline and mandarin orange vinaigrette)

Pastas Pastas

Fetuccini con albóndigas de chicharrón en salsa de tres quesos
Fetuccini with pork rinds meatballs in three-cheese sauce

Tagliatelle en salsa de salmón y tropezos de alcachofa
Tagliatelle with salmon sauce and artichoke

Ravioli de venado con salsa al Oporto
Venison ravioli with Port wine sauce

Risotto de flor de calabaza
Squash blossom risotto

Tierra Land

Costilla de cordero en chichilo rojo * 200 gr
Lamb ribs in Oaxacan red mole * 200 gr

Lomo de cordero en salsa de piñones al jerez * 200 gr
Lamb loin with cherry and pine nut sauce * 200 gr

Medallón de filete res con puré de papa (salsa de jamaica y queso de cabra / costra de chiles) * 200 gr
Beef medallion with mashed potatoes (hibiscus flower sauce and goat cheese / pepper crust) * 200 gr

Arrachera Angus con demiglace de Ancho Reyes * 250 gr
Angus skirt steak with Ancho Reyes demiglace * 250 gr

Korobuta entomatado * 200 gr
Korobuta pork with green tomato * 200 gr

Pechuga de pollo en mole poblano con polenta al cacahuete *
Chicken breast with mole poblano and peanut polenta *

Mar Sea

Camarón jumbo al perfume de vainilla en cama de risotto
Vanilla jumbo shrimp served atop a bed of risotto

Pescado blanco en mextlapique
White fish in mextlapique

Clemole de robalo al tequila
Sea bass with clemole and tequila

Salmón a la cebolla de verdeo con arroz salvaje
Salmon with green onion and wild rice

Quesos artesanales de Atlixco

Artisan cheeses from Atlixco

Selección de cinco
Platter of five

Selección de tres
Platter of three

Guarniciones Side orders

Esquite (elote, mayonesa, queso, limón y chile en polvo)

Esquite (corn kernels, mayonnaise, cheese, lemon juice and chili powder)

Puré de papa con tierra de avellana
Mashed potatoes with hazelnut

Hongos con epazote al limón

Mushrooms with epazote and lemon juice

Guacamole Guacamole

Papas a la francesa con hierbas mexicanas

French fries with Mexican herbs

Setas empanizadas Breaded mushrooms

Verduras al vapor Steamed vegetables

Chícharos salteados a la mantequilla Sauteed beans

Edamames Edamame

Arroz salvaje con hongos deshidratados

Wild rice with dried mushrooms

Chiles toreados ** Roasted peppers **

Gaseosa artesanal de la Casa

Artisan sparkling water

*El tiempo de elaboración de este platillo es de 20 minutos

*Please allow 20 minutes preparation time

** Picante / **Spicy

Cocina Mexicana
Chef Ejecutivo Nanyely Pastrana