ENTRADAS

Cappuccino de gordita rellena de frijol con lechuga, queso y salsa molcajeteada con aceite de cenizas

Maridaje: Blancs

120.00

Cappuccino de betabel cocido a las brasas con aceite de piñón de Santa Rosa

Maridaje: Rosé/Blancs

130.00

Cappuccino de alcachofa baby con tatemado de jitomate y aceite de mezquite y tosta de pan

Maridaje: Rosé/Blancs

160.00

Taco ceremonial de las entrañas de Guanajuato relleno de escamol con puré de aguacate tatemado

Maridaje: Blancs/Blend

140.00

Taco de chile pasilla relleno de conejo en crema de jitomate con reducción de aguacate y brotes de temporada

Maridaje: Blancs/Blend

130.00

Falso tuétano relleno de berenjena con escamoles acompañado con tostas de pan

(para compartir)
Maridaje: Blancs

180.00

Croquetas de cecina de la sierra de Guanajuato y cremilla de frijol con reducción de guacamole

5 pz (para compartir)
Maridaje: Blend

150.00

Doradita de escamoles encurtidos con papa, zanahoria con salsa de jitomate y aceite de chiles verdes encurtidos

2 pz (para compartir)
Maridaje: Blancs

140.00

Fideos caseros aromatizados con azafrán a la leña en salsa de chile chipotle con crema, queso, aguacate y caldereta de vegetales

Maridaje: Blancs/Blend

120.00

Carpaccio de atún en miel de pulque con alcaparras, aceitunas, arúgula y queso de cabra aliñado con aceite de oliva y balsámico

140 grs (para compartir)
Maridaje: Blancs/Blend

210.00

Ceviche de róbalo en chiles secos con vegetales, arúgula con aceitunas y miel de agave

(para compartir)
Maridaje: Blancs/Blend

160.00

Pulpo a las brasas con tatemado de chiles secos a la leña y espárragos en aceite de oliva y pimentón

200 grs (para compartir)
Maridaje: Blend/Malbec

290.00

DE LA HUERTA

Ensalada de lechuga orejona y atún sellado, aliñada con mole de cítricos e ingredientes de temporada del campo guanajuatense y julianas de tortilla fritas

Maridaje: Rosé/Blancs

230.00

Ensalada mixta de lechugas baby y vegetales al grill con queso de cabra empanizado y jalea de albaricoque

Maridaje: Rosé

210.00

Falso cous cous con puré de papa y trufa acompañado de espárragos y vegetales del día aliñado con aceite de oliva

Maridaje: Blancs

190.00