



ENTRADAS

CAPPUCCINO DE GORDITA

Rellena de frijol con lechuga, queso y salsa molcajetada con aceite de cenizas

Maridaje: Blancs

129.00

CAPPUCCINO DE BETABEL

Cocido a las brasas con aceite de piñón de Santa Rosa

Maridaje: Blancs

139.00

CAPPUCCINO DE ALCACHOFA BABY

Con tatemado de jitomate y aceite de mezquite y tosta de pan

Maridaje: Rosé/Blancs

169.00

TACO CEREMONIAL DE CONEJO

Chile pasilla relleno de conejo confitado por 12 hrs. con mantequilla de aguacate y crema de jitomate

Maridaje: Blancs/Blend

139.00

TACO CEREMONIAL DE LAS ENTRAÑAS DE GUANAJUATO

Relleno de escamol con puré de aguacate tatemado

Maridaje: Blancs/Blend

149.00



FIDEOS CASEROS

Aromatizados con azafrán a la leña en salsa de chile chipotle; con crema, queso, aguacate y caldereta de vegetales

Maridaje: Blancs/Blend

159.00

CROQUETA DE CECINA DE LA SIERRA DE GUANAJUATO

Con cremilla de frijol y reducción de guacamole, 5 pz (para compartir)

Maridaje: Blend

159.00

DORADITA DE ESCAMOLES ENCURTIDOS

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

2 pz (para compartir)

Maridaje: Blancs

149.00



FALSO TUÉTANO

Relleno de berenjena con escamoles,
acompañado con tostas de pan
(para compartir)

Maridaje: Blancs

195.00

TACÓN CUADRA

Chile pasilla relleno de pollo con trufa,
envuelto en pasta hojaldre con escamol
a las brasas y pure de aguacate

Maridaje: Blend/Malbec

229.00

EMPANADAS DE RABO DE TORO

Rellenas de rabo de toro cocinado en
pencas de maguey montadas sobre
espejo de jugo de carne

Maridaje: Blend/Malbec

249.00

MOLCAJETE DE GUACAMOLE

Guacamole tradicional con cecina de la casa,
acompañado de panela a la parrilla y totopos

Maridaje: Blancs/Blend

299.00

CEVICHE CON PESCA DEL DÍA

Ceviche con pesca del día en chiles secos con
vegetales, arúgula, aceitunas y miel de agave

Maridaje: Blancs/Blend

190.00

TACOS DE CHICHARRÓN DE PESCADO

Adobados con chiles secos, aderezados con
alioli de chipotle y acompañados de col
morada aliñada con limón y vinagre
balsámico

Maridaje: Blend

219.00

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

285.00

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

349.00

** Nos enorgullece crear nuestros platillos con los
ingredientes más frescos. Sin embargo, consumir pescados y
mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo
de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.*



DE LA HUERTA

FALSO COUS COUS

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

Maridaje: Blancs

199.00

ENSALADA MIXTA TRASIEGO

Lechugas baby y vegetales al grill con queso de
cabra empanizado y jalea de albaricoque

Maridaje: Rosé

229.00

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

249.00