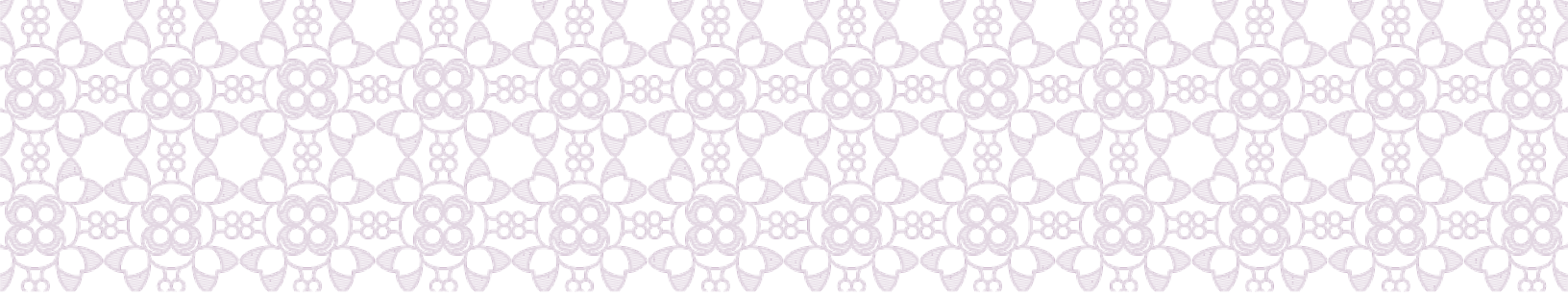


Cenas



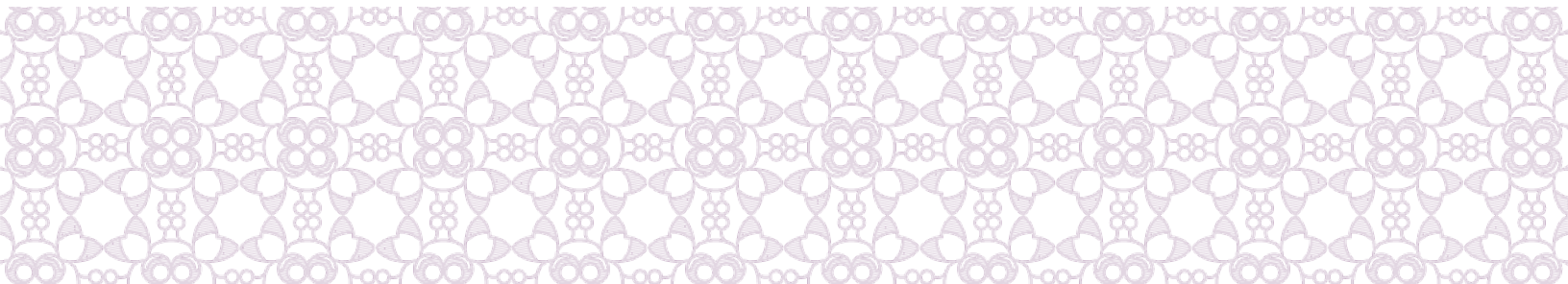
Cocina Mexicana Creativa y de Corazón

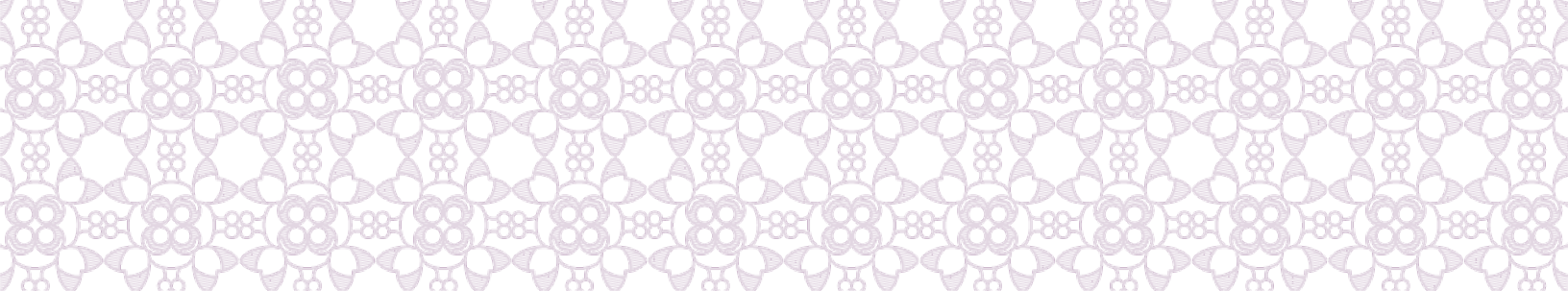
Cocina mexicana de corazón donde la pasión y la tradición, se unen con el alma del mar y el fuego de la tierra. La chef Anaïsa combina la riqueza gastronómica de México incorporando ingredientes y técnicas que realzan la frescura y diversidad con una fusión armoniosa de sabores y técnicas que celebra la cultura culinaria mexicana.

El mole, esa salsa madre que encarna la esencia de la cocina mexicana, es el hilo conductor que une todas las variantes y creaciones.

Cada platillo es una celebración de la herencia gastronómica de México, con técnicas milenarias fusionadas con innovación y creatividad. El resultado es una experiencia culinaria auténtica y emocionante que honra la tradición y la innovación.

Pero lo que verdaderamente define la cocina de la chef Anaïsa es su conexión con la raíz de la cocina mexicana: el maíz. A través del proceso ancestral de nixtamalización, el maíz se transforma en tortillas extraordinarias, que se convierten en el lienzo perfecto para la creatividad y la innovación.





Crudos

(ML) (RF)	Ostiones Frescos (3 pzas)	210
	Aguachile clarificado y cilantro criollo	
(MU) (RF)	Carpaccio de Lubina (120 g)	295
	Aceite de algas, ajo, jengibre, trufa negra y chicharrón de huitlacoche	
(SS) (RF)	Kampachi con Alioli de Guajillo (160 g)	400
	Tartar de kampachi fresco, ensalada wakame, tomate cherry y chicharrón de camarón	
(SS) (RF)	Tartar de Atún Aleta Azul (160 g)	210
	Atún aleta azul, ajo, jengibre, alga wakame, alioli de yuzu, alioli de jalapeño y totopo del Istmo	
	Tostada de Pastrami (100 g)	120
	Pastrami de brisket, mousse de aguachile y limón caviar	

Entradas

(D)	Tetela de Costilla y Tuétano (160 g)	320
	Nixtamal azul, costilla de res, puré de plátano macho, mole rojo y relish de tuétano con quinoa	
	Tetela de Lechón (160 g)	380
	Lechón confitado, salsa verde, flor de calabaza tatemada y cilantro criollo	
	Taco de Barbacoa de Borrego (120 g)	170
	Polvo de cilantro, hortalizas criollas, garbanzo y consomé de borrego	
(CR) (D)	Gordita de Langosta (160 g)	260
	Nixtamal azul, langosta, cebollín, cilantro, alcaparras, pico de gallo verde y salsa de papa	
(E)	Tortilla Raspada con Pozole Rojo Seco (120 g)	160
	Pozole rojo, lechuga, rábano y alioli de jalapeño	
(D)	Tamal de Rabo de Toro y Escamoles (160 g)	240
	Tamal de espárrago blanco tierno, rabo de toro, salsa de guisantes, epazote, trufa blanca y escamoles	

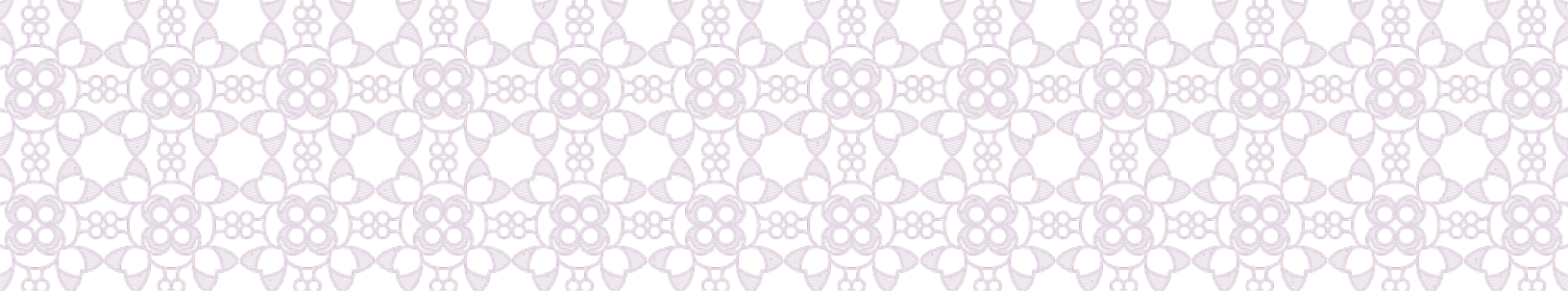


- (G) Contiene Gluten
- (D) Contiene Lácteos
- (RF) Contiene Pescado Crudo
- (CR) Contiene Crustáceo
- (N) Contiene Nuez
- (SS) Contiene Ajonjolí
- (E) Contiene Huevo
- (ML) Contiene Moluscos
- (MU) Contiene Hongos



En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor. Algunos platillos e ingredientes están sujetos a disponibilidad en la región.

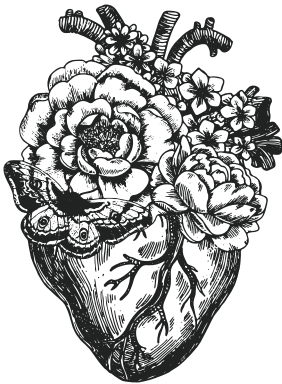
Todos los platillos en los hoteles Pueblo Bonito son libres de grasas trans Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido. Este menú y sus platillos estan sujetos a cambios según la temporada y la disponibilidad.



Sopas y Ensaladas

G N	Ensalada Levadura y Trigo Corazones de lechuga romana, vinagreta de levadura y cebollín, pepino persa, tomates confitados, crujiente de trigo, mojo de almendras y ajo	190
G N D	Ensalada Lavanda y Buganvilia Tomate heirloom preservado, vinagreta de lavanda y buganvilias, mole rosa, crumble de mantequilla quemada y queso azul	210
D	Crema de Flor de Calabaza Crema de flor de calabaza, mermelada de jalapeño y foie gras	180
CR	Chilpachole Cangrejo concha suave y verduras encurtidas	290

PUEBLO BONITO VANTAGE — MENÚ LAFRIDA



- G

 Contiene Gluten
- D

 Contiene Lácteos
- RF

 Contiene Pescado Crudo
- CR

 Contiene Crustáceo
- N

 Contiene Nuez
- SS

 Contiene Ajonjolí
- E

 Contiene Huevo
- ML

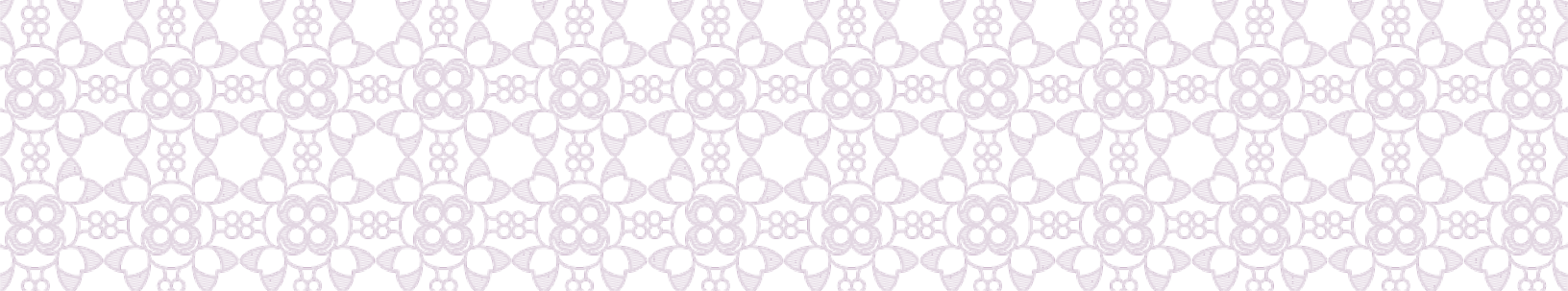
 Contiene Moluscos
- MU

 Contiene Hongos



En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor. Algunos platillos e ingredientes están sujetos a disponibilidad en la región.

Todos los platillos en los hoteles Pueblo Bonito son libres de grasas trans Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido. Este menú y sus platillos estan sujetos a cambios según la temporada y la disponibilidad.



Plato Fuerte

(ML) (D)	Callos Garra de León Rizolados (6 pzas)	450
	Salsa de vino blanco, mantequilla, mostaza antigua y epazote	
(ML) (D) (N)	Pulpo a las Brasas (210 g)	380
	Mojo de piña miel, cacahuete y chile guajillo, cremoso de manzana y chile seco	
(D)	Lengua de Res Glaseada y Osobuco (180 g)	500
	Glaseado de demi-glaze de Oporto y morita, salsa de papa, papa gratinada, brócolini y crujiente de espinaca	
(G) (D)	Raviolis de Requesón y Epazote (180 g)	220
	Maizajo, hongo porcini confitado, aceite de chiles, semillas tostadas y quelites	
(D)	Filete de Cordero y Foie Gras (180 g)	880
	Mole rojo, cilantro criollo y zanahorias moradas	
(D)	Huachinango Zarandeado (180 g)	600
	Acompañado de mole velo de novia, cipollinis caramelizados, salsa xnipec y tortillas recién hechas	
	Pollo de Leche y Mole Verde de Alcaparra (210 g)	440
	Puré de camote, miel de agave y brócolini	
	Ribeye y Mole Chichilo (180 g)	550
	Puré de coliflor morada, crujiente de shallot, demi-glaze de Vino de la Reina	
(CR)	Flautas Suaves de Camarón en Moles (3 pzas)	380
	Nixtamal azul, mole negro oaxaqueño, mole blanco, pipián verde, cenizas y carpaccio de tomatillo	

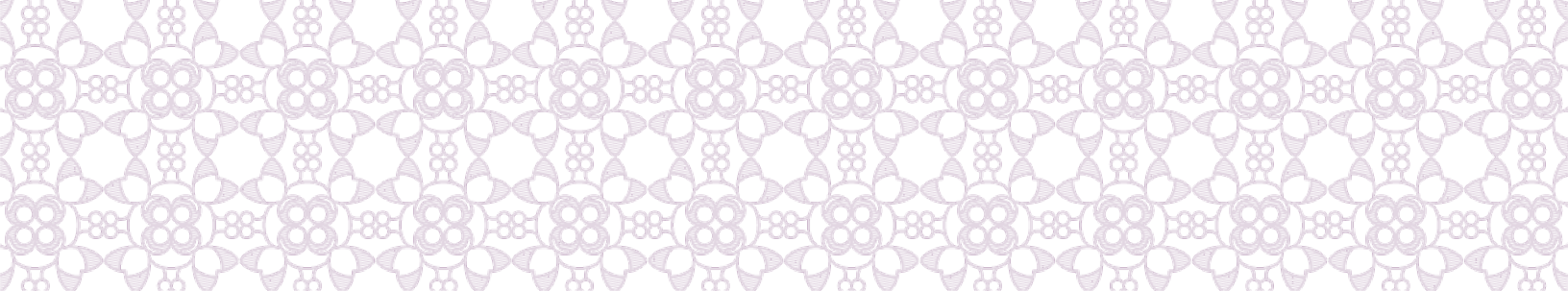


- (G) Contiene Gluten (D) Contiene Lácteos (RF) Contiene Pescado Crudo (CR) Contiene Crustáceo
(N) Contiene Nuez (SS) Contiene Ajonjolí (E) Contiene Huevo (ML) Contiene Moluscos
(MU) Contiene Hongos



En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor. Algunos platillos e ingredientes están sujetos a disponibilidad en la región.

Todos los platillos en los hoteles Pueblo Bonito son libres de grasas trans Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido. Este menú y sus platillos estan sujetos a cambios según la temporada y la disponibilidad.



Pastres

(N) (E)	Besitos de Merengue	140
	Mousse de chocolate blanco, merengue en besitos, helado lechoso de maracuyá y piñón	
(D)	Nubes de Arroz	120
	Bizcocho esponja de vainilla, cremoso de limón real y naranja, arroz suflado y helado de nata	
(D)	Nicuatole	140
	Maíz criollo, vainilla de Papantla, frambuesas, chocolate blanco, sal kosher y helado de fresa	
(N)	Chocolate en Texturas	140
	Mousse real de chocolate 70%, ganache de chocolate blanco, praliné, bizcocho americano, ron y salsa de chocolate con licor de avellana	

- (G) Contiene Gluten
- (D) Contiene Lácteos
- (RF) Contiene Pescado Crudo
- (CR) Contiene Crustáceo
- (N) Contiene Nuez
- (SS) Contiene Ajonjolí
- (E) Contiene Huevo
- (ML) Contiene Moluscos
- (MU) Contiene Hongos



Todos los platillos en los hoteles Pueblo Bonito son libres de grasas trans Los precios están en Moneda Nacional.
IVA incluido. Este menú y sus platillos estan sujetos a cambios según la temporada y la disponibilidad.



Aperitivos

Leyenda	210
RumChata, rompopo de nuez/piñón, crema de coco, licor de café y coco rallado tostado	
Lemon Bourbonade	280
Whisky bourbon, Amaretto y jugo de limón	
Boulevardier	210
Bourbon, Campari, vermouth y amargo de Angostura	
Negroni Sbagliato	250
Vermouth artesanal rojo hecho en casa, Campari y vino espumoso	
Razz Frizz	380
Limoncello, oleo saccharum de frambuesa, prosecco rosado y agua mineral	

Cócteles de la Casa

Bailey's Caramel Kahlo (BCK)	390
Cognac, cajeta quemada de Celaya, Kahlúa, Baileys y leche evaporada	
Peach Mule	390
Puré de durazno, tequila blanco, jugo de limón natural y ginger beer	
Guavarita	350
Aperol, tequila blanco, Controy, jugo de limón natural y puré de guayaba	
Hawaiian Carajillo	320
Sirope de piña tatemada, mezcal, Licor 43 y espresso	
Passion Rouge	320
Puré de maracuyá, vodka, jugo de piña y Aperol infusionado con frutos rojos	
Momento Mori	390
Strega, mezcal, puré de maracuyá, limón amarillo fresco y miel de agave	

Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.



Cócteles Clásico

Limoncillo	250
Limoncello, oleo saccharum de fresa y agua mineral	
Rock'n Rye	180
Whisky, jugo de naranja, jugo de limón y oleo saccharum de frambuesa	
Bonnie	300
Drambuie y oleo saccharum de limón amarillo	
Ponche Mexicano	450
Tequila Adictivo Extra Añejo, jugo de limón y ponche de frutas: piloncillo, guayaba, piña, canela, pimienta negra, clavo y jalapeño	
Del Primero al Final	450
Tequila Adictivo Extra Añejo, bitter de canela y miel de agave	
Old Fashioned Ahumado	390
Mezcal Montelobos Joven, Chartreuse y Campari	
Frambuesa Espumosa	350
Mezcal Montelobos Joven, jarabe sabor té de frambuesa/mango y vino espumoso Scarpetta blanco	
Mono Old Fashioned Dulce	390
Whisky Jack Daniel's Single Barrel, Chartreuse y licor sabor plátano	
Whisky Citrus	350
Bitters de toronja artesanal, whisky Macallan y toronja caramelizada	
Frida Dorada	280
Tequila infusionado con cúrcuma, Grand Marnier, cordial de tamarindo clarificado y limón	
Miel y Magia	350
Tequila reposado, St-Germain, limón, miel de agave y hoja santa	
Peruano 75	280
Pisco, limón, jarabe de maracuyá y amargo de Angostura	
Noche en San Miguel	300
Ron añejo, piña, Aperol, limón y jarabe de cerveza stout	
Tierra y Fuego	210
Whisky Maker's, limón, jengibre, canela y jugo de limón	
Ananá Fire	350
Ron añejo, piña, jarabe de canela, jengibre, limón y amargo de Angostura	
Tierra y Acqua	260
Mezcal, piña, limón, arándano, jarabe natural, solución salina y aquafaba	

Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.



Cerveza Artesanal

Botella (355 ml)

Cabotella	195
Estilo Ale dorada, 18 IBU de amargor, 5.5% de alcohol	
Peyote	195
Estilo India Pale Ale, 65 IBU de amargor, 7.0% de alcohol	
Pelirroja	195
Estilo Ale ámbar, 18 IBU de amargor, 5.6% de alcohol	
Red Ale	195
Estilo Red Ale, 24 IBU de amargor, 5.2% de alcohol	
Session IPA	195
Estilo India Pale Ale (Session), 46 IBU de amargor, 5.0% de alcohol	
Blonde Ale	195
Estilo Blonde Ale, 20 IBU de amargor, 5.0% de alcohol	
Garra Daga	195
Estilo Imperial Stout, 75 IBU de amargor, 9.0% de alcohol	
Carraca	195
Estilo Pilsner mexicana, 43 IBU de amargor, 5.0% de alcohol	
Pico Zapato	195
Estilo American Pale Ale, 37 IBU de amargor, 6.0% de alcohol	
Golden Ale	195
Fermentación Ale, 19 IBU de amargor, 4.5% de alcohol	
Agave Lager	195
Fermentación Lager, 13 IBU de amargor, 4.2% de alcohol	
IPA	195
Fermentación Ale, 57.1 IBU de amargor, 5.0% de alcohol	
Colimita Lager	195
Estilo Lager clara, cuerpo suave y ligeramente cremoso, 27 IBU de amargor, 4.4% de alcohol	
Piedra Lisa	195
Estilo Lager clara, cuerpo suave y ligeramente cremoso, 41 IBU de amargor, 4.7% de alcohol	
Ticus	195
Estilo Dark Lager, oscura y espumosa, con notas de maltas tostadas, café y chocolate, 22 IBU de amargor, 4.6% de alcohol	

Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.



Cerveza (355 ml)

XX Lager	80
XX Ambar	80
Victoria	80
Indio	80
Tecate Regular	80
Tecate Light	80
Ultra Michelob	80
Corona Regular	80
Corona Light	80
Modelo Especial	80
Pacifico Regular	80
Pacifico Light	80
Negra Modelo	90
Heineken	90

Aguas y Refrescos

Agua de Piedra	130
Agua Evian (500 ml)	80
Agua Evian (1 L)	130
Agua Fiji (330 ml)	100
Agua Fiji (500 ml)	120
Agua Voss (800 ml)	180
Mineral Topo Chico (600 ml)	120
Mineral Agua de Piedra	200
Mineral Perrier	90
Mineral San Pellegrino	140
Coca Cola (355 ml)	80
Coca Cola Zero (355 ml)	80
Coca Cola Light (355 ml)	80
Sprite (355 ml)	80
Manzana (355 ml)	80

Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.