

MENÚ
A LA
CARTA



ENTRANTES

Cecina de León, Guanajuato con guacamole de algas. <i>90 gr</i>	\$202
Aguachile verde de camarón con manzana, pepino y polvo de algas. <i>135 gr</i>	\$263
Ensalada de chilacayota con macadamia y quelites. <i>100 gr</i>	\$172
Ensalada de verdolaga con parfait de queso oreado y jitomates nixtamalizados. <i>80 gr</i>	\$205
Gordita de requesón con crema de chile california, espinacas estofadas, macadamia rallada y polvo de hongos. <i>85 gr</i>	\$220
Frijoles puercos servidos con cuello de cerdo, polvo de chicharrón, polvo de chorizo y caldo de frijol reducido. <i>85 gr</i>	\$230
Mollejas de res, puré de alubia y hongos. <i>90 gr</i>	\$252
“No tetela” de hongos silvestres y glass de hongos.	\$255

PRINCIPALES

Pulpo acompañado de berenjena japonesa,
salsa de semilla de girasol, habanero y arroz perilla. \$439

Ternera con chileatole y chayote blanco con sus guías. \$420
160 gr

Pieza de lechón al horno con mole barranqueño,
poro fundido y bok choy. \$439

Pescado alcaparrado con alcachofas
y crema untuosa de papa. \$405

Terrina de res servida con los sabores en su jugo
y puré de frijol. \$420

ÚLTIMOS

Arroz con leche servido con helado de canela, piel de soja y chocolate tostado. <i>80 gr</i>	\$132
Mil hojas, parfait de rosita de cacao, ganache de chocolate y gel de maracuyá.	\$208
Tres leches de St.Germain, espuma de guayaba, merengue de limón y polvo de frambuesa. <i>100 gr</i>	\$160
Tamal de cajeta, macadamia tostada y helado de pasta.	\$105

* En Alcalde trabajamos con productos de la estación por lo que todos los insumos y/o platos están sujetos a cambios sin previo aviso.

* Todos nuestros precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen IVA.

ALA CARTE

MENU



APPETIZERS

"Cecina" dry beef with guacamole and morita chili sauce. <i>90 gr</i> \$202
Shrimp "Green Aguachile" with cucumber, apple & seaweed powder. <i>135 gr</i> \$263
Chilacayote salad with macadamia and quelites. <i>100 gr</i> \$172
Fresh salad with parfait cheese with tomatoes, purslane and nopal powder <i>80 gr</i> \$205
Fresh cheese tamale, anaheim chili sauce, sautéed spinach, toasted almonds, shredded macadamia nut and mushroom powder. <i>85 gr</i> \$220
Pork and beans; pork jowl, bean broth reduction, chicharron & chorizo powder. <i>85 gr</i> \$230
Fried sweetbreads, bean puree and mushrooms. <i>85 gr</i> \$252
Wild Mushroom stew " No tetela" with coloradito mole. <i>85 gr</i> \$255

MAIN

Octopus, japanese eggplant with sunflower seed sauce,
habanero y perilla rice. \$439
160 gr

Veal with chileatole, and white chayote. \$420
160 gr

Oven suckling pig and mole "barraqueño",
melted leek and bok choy. \$439
160 gr

Caper fish, with artichokes and creamy potato puree. \$405
160 gr

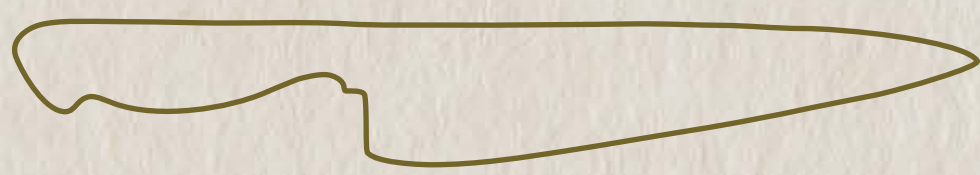
Beef terrine served with the flavors
of "carne en su jugo" and bean puree \$420

DESSERT

Rice pudding with cinnamon ice cream, soy milk flakes and toasted chocolate. <i>80 gr</i>	\$132
Mil hojas, “rosita de cacao” parfait, chocolate ganache and passion fruit geleé.	\$208
Tres leches with St.Germain, guava foam, lemon meringue and raspberry powder. <i>100 gr</i>	\$160
“Cajeta tamal”, toast macadamia and pasta ice cream	\$105

* All our products are fresh and of the day, so they are subject to availability.

* All our prices are expressed in Mexican pesos and taxes are included.



ALCALDE

COCINA FRANCA



alcalde.com.mx