

MENÚ
A LA
CARTA



ENTRANTES

Cecina de León, Guanajuato con guacamole de algas.
90 gr

Aguachile verde de camarón con manzana,
pepino y polvo de algas.
135 gr

Ensalada de chilacayota con macadamia y quelites.
100 gr

Ensalada de verdolaga con parfait de queso oreado
y jitomates nixtamalizados.
80 gr

Gordita de requesón con crema de chile california,
espinacas estofadas, macadamia rallada
y polvo de hongos.
85 gr

Frijoles puercos servidos con cuello de cerdo,
polvo de chicharrón, polvo de chorizo
y caldo de frijol reducido.
85 gr

Mollejas de res, puré de alubia y hongos.
90 gr

“No tetela” de hongos silvestres y glass de hongos.

PRINCIPALES

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

Ternera con chileatole y chayote blanco con sus guías.
160 gr

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

Pescado alcaparrado con alcachofas
y crema untuosa de papa.

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

ÚLTIMOS

Arroz con leche servido con helado de canela,
piel de soja y chocolate tostado.
80 gr

Mil hojas, parfait de rosita de cacao,
ganache de chocolate y gel de maracuyá.

Tres leches de St.Germain, espuma de guayaba,
merengue de limón y polvo de frambuesa.
100 gr

Tamal de cajeta, macadamia tostada
y helado de pasta.

* 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.

90 gr

Shrimp "Green Aguachile" with cucumber,
apple & seaweed powder.

135 gr

Chilacayote salad with macadamia and quelites.

100 gr

Fresh salad with parfait cheese with tomatoes,
purslane and nopal powder

80 gr

Fresh cheese tamale, anaheim chili sauce, sautéed spinach,
toasted almonds, shredded macadamia nut
and mushroom powder.

85 gr

Pork and beans; pork jowl, bean broth reduction,
chicharron & chorizo powder.

85 gr

Fried sweetbreads, bean puree and mushrooms.

85 gr

Wild Mushroom stew " No tetela" with coloradito mole.

85 gr

MAIN

Octopus, japanese eggplant with sunflower seed sauce,
habanero y perilla rice.

160 gr

Veal with chileatole, and white chayote.

160 gr

Oven suckling pig and mole "barraqueño",
melted leek and bok choy.

160 gr

Caper fish, with artichokes and creamy potato puree.

160 gr

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

DESSERT

Rice pudding with cinnamon ice cream,
soy milk flakes and toasted chocolate.
80 gr

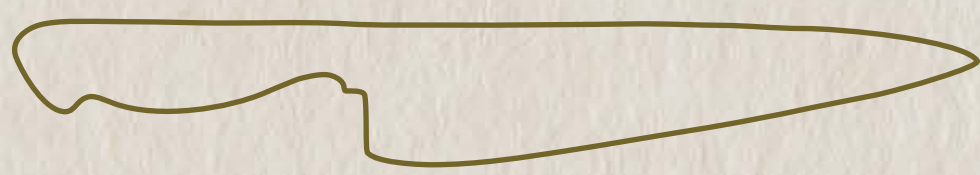
Mil hojas, “rosita de cacao” parfait,
chocolate ganache and passion fruit geleé.

Tres leches with St.Germain, guava foam,
lemon meringue and raspberry powder.
100 gr

“Cajeta tamal”, toast macadamia
and pasta ice cream

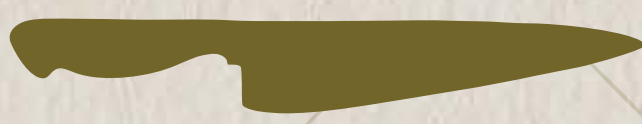
* All our products are fresh and of the day, so they are subject to availability.

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



ALCALDE

COCINA FRANCA



alcalde.com.mx