



CHILE EN NOGADA / \$295

Chile Poblano Relleno De Carne Molida De Res Y De Cerdo Con Manzanas, Peras, Durazno, Xoconostle, Higos Cristalizados, Pasas Rubias Y Canela, Bañado Con Nogada (Salsa De Nuez De Castilla, Queso Fresco Y Jerez) & Granada.

Poblano Chile Stuffed with Ground Beef and Pork; with Apples, Pears, Peach, Prickly Pear, Crystallized Figs, Blonde Raisins, and Cinnamon. Bathed with Nogada (Castile Nut Sauce, Fresh Cheese, and Jerez) & Pomegranate.

MARIDAJE RECOMENDADO / RECOMMENDED PAIRING: PINELLI, PROSECCO VINO / \$150

MOLE DE QUELITES / \$220

Pork Belly Asado + Mole Verde Elaborado Con Quelites (Verdolagas, Cilantro, Quintoniles, Espinacas Y Acelgas) & Pepitas De Calabaza, Espesado Con Masa De Maíz.

Roasted Pork Belly + Green Mole Made with Quelites (Purslane, Cilantro, Quintoniles, Spinach and Chard) & Pumpkin Seeds, Thickened With Fresh Corn Masa.

MARIDAJE RECOMENDADO / RECOMMENDED PAIRING: CASA MADERO, CHARDONNAY / \$149

POZOLE ROJO / \$195

Pozole De Chile Guajillo Y Chile Ancho, Con Costilla De Cerdo. Acompañado De Tamalito De Sesos, Chicharrón De Cerdo, Lechuga, Aguacate, Rábano, Orégano, Cebolla Y Salsa De Chile De Árbol.

Hominy with Guajillo and Ancho Chiles. With Pork Rib. Accompanied by Tamalito of Brains, Pork Rinds, Lettuce, Avocado, Radish, Oregano, Onion, and Arbol Chile Sauce.

PARA ACOMPAÑAR EL POZOLE/ TO ACCOMPANY THE POZOLE : Tostada De Pata De Res En Escabeche / \$75

Tostada De Maíz Con Lechuga Iceberg, Pata De Res En Escabeche Con Chile Chipotle Ahumado + Crema De Rancho, Salsa De Ciruela Criolla, Queso Fresco & Aguacate.

Corn Tostada With Iceberg Lettuce, Pickled Beef With Smoked Chipotle Chili + Ranch Mexican Sour Cream, Creole Plum Sauce, Queso Fresco & Avocado.

MARIDAJE RECOMENDADO / RECOMMENDED PAIRING: BERINGER MERLOT / \$195



*No utilizamos Acitrón en nuestro relleno puesto que está en peligro de extinción. En su lugar ocupamos higo cristalizado para el dulzor y xoconostle para la textura.

*We do not use Acitron in our stuffing since it is in danger of extinction. Instead, we use crystallized fig for sweetness and xoconostle for texture.

