



# Comida y Cena

CHEF EJECUTIVO  
Ana Karina Rodríguez

## ENTRADITAS

- 01 GORDITAS DE PLÁTANO MACHO ✓  
Queso De Cabra. Salsa De Chile Cascabel. / \$95
- 02 ESQUITES ✓  
Servidos Con Limón, Chile Piquín, Queso Cotija Y Mayonesa De Chile Manzano. / \$70
- 03 HOUSE GUACAMOLE ✓  
Un Favorito De House. Picosito Con Mucho Limón Y Cilantro. Con Un Toque De Mango. / \$80
- 04 HUMMUS ✓  
Pimientos Y Jitomates Cherry En Aceite De Paprika, Garbanzos Aromatizados Con Cúrcuma, Queso Feta, Tierra De Chile Ancho, Cilantro Fresco Y Pan Pita. / \$95  
*\*Extra de Pan Pita (3) \$35*
- 05 PA AMB TOMÀQUET (2)  
Pan Rústico Asado, Aceite De Olivo, Jitomate, Queso Manchego Añejo + Jamón Serrano. / \$95
- 06 TACO DE CHAMPIÑONES ✓  
Frijoles Con Hoja De Aguacate, Champiñones Horneados Con Aceite De Chiles, Queso Fresco, Chile Serrano Y Cebolla. En Tortilla De Maíz Azul. / \$50

*Must Try*

- 07 TACOS DE CAMARÓN (3) (90 G)  
Camarones En Batter De Cerveza Con Relish De Col Morada, Dip De Mayo & Syracha. / \$195

## PRINCIPALES

pollo

- 01 ROSEMARY CHICKEN (180 G)  
Pollo Rostizado Lento Con Vino Blanco, Mantequilla, Hierbas Y Vegetales Rústicos. Acompañado De Puré De Camote. / \$235
- 02 MOLE NEGRO (180 G)  
Con Pechuga de Pollo, Plátano Macho Caramelizado Y Arroz blanco. Acompañado Con Tortillas De Maíz Azul Hechas A Mano. | Con Opción de Hongo Portobello. / \$235 ✓
- 03 ARROZ AFGANI (150 G)  
Pechuga De Pollo Marinada En Yogurt, Limón, Páprika Y Cardamomo Sobre Arroz Basmati Con Pasas Rubias, Zanahoria Y Canela + Salsa Rústica. / \$220

Un recargo de \$20 Pesos Covid-19 se agregará a su cuenta. Este pequeño cargo por persona ayuda a compensar parcialmente el aumento de los costos operativos durante la pandemia actual. Elegimos esta opción para poder compensar temporalmente en lugar de aumentar nuestros precios. Si desea que este cargo se elimine de su cuenta, por favor, informe a su mesero y lo descontaremos. HOUSE y todo nuestro equipo agradecen su comprensión y apoyo.



# PRINCIPALES

(CONTINUED)

## carne

- 01 COSTILLITAS DE CERDO GLASEADAS CON CIRUELA Y GRANADA (270 G)  
"On The Bone", Con Puré De Papa, Puré De Apio, Coliflor Y Vaina De Vainilla, Ensalada De Arúgula Y Berros, Cebollas Cambray Caramelizadas / \$295
- 02 PORK BELLY EN MIEL DE LAVANDA (170 G)  
Pork Belly Asado Con Miel De Lavanda, Ensalada De Verdolagas, Rábano Sandía, Cebolla Roja Y Limón + Zanahorias Baby Asadas. / \$235
- 03 RIBEYE STEAK  
Rib Eye Roll Asado Sobre Puré De Papa Y Jus De Shiitake & Cebolla Tatemada. / \$495
- 04 BROCHETAS ARABES DE RIB EYE STEAK (160 G)  
Shish Kebab de Rib Eye Con Harissa. Acompañado De Mezze De: Fatteh, Olivas Al Horno (Kalamata, Manzanilla Y Negras), Labneh & Dukkah, Hummus Con Ras El Hanout, Pepinillos Con Zumaque Y Limón Amarillo. / \$340
- 05 MINI-HAMBURGUESAS "LES PALM SPRINGS" (135 G)  
A La Plancha Con Tocino, Espinacas Salteadas, Queso Azul, Gouda Y Cebollas Caramelizadas. / \$190
- 06 MINI-HAMBURGUESAS HOUSE (135 G)  
3 Sliders A La Plancha. Con Lechuga, Jitomate, Cebolla Roja, Queso Gouda + Pepinillos. / \$175

## pescados y mariscos

- 01 CAMARONES A LA PARRILLA CON ENSALADA DE SANDÍA & FETA  
Marinados En Ajo Y Aceite De Olivo. Sobre Cubos De Sandía. Terminados Con Queso Feta Y Menta / \$295
- 02 PESCADO A LA PLANCHA CON ENSALADA DE MANGO Y PAPAYA (150 G)  
Sobre Cama De Arroz Basmati & Caldo De Tomate, Cilantro, Piña & Habanero. / \$265
- 03 CALDO DE CAMARÓN (90 G)  
Con Papas, Zanahorias Y Cebollas Cambray Salteadas Con Mantequilla Y Brandy. Caldo De Guajillo, Epazote Y Camarón. Cebolla Roja, Brotes De Cilantro Y Chile Serrano. / \$195
- 04 PULPO ASADO Y PATA DE MULA NEGRO (120 G)  
Recado Negro, Aguacate Tatemado, Rábano Negro, Cebolla Cambray, Cilantro Fresco Y Chile Jalapeño. Pata De Mula Fresca Con Limón, Puré De Aguacate Y Aceite De Oliva. / \$340
- 05 TRILOGÍA DE CEVICHEs / \$360

**PLAYA:** Robalo Marinado En Limón, Cebolla Y Pepino, Sobre Aguacate Y Leche De Tigre De Cilantro.

**DE CAMARÓN CON PIÑA, MANGO Y AGUACATE:** Camarón Y Robalo Marinados En Jugo De Limón Y Chipotle, Con Pepino, Mango Y Jícama, Cilantro Y Aguacate. Piña Deshidratada

**ACAPULCO:** Pulpo, Camarón Y Corvina, Marinados En Limón. Salsa Bruja, Cátsup, Jugo Y Refresco De Naranja, Pico De Gallo Y Aguacate.

# PRINCIPALES

(CONTINUED)

pasta

- 01 RAVIOLES  
Rellenos De Ricotta, Mozzarella Y Espinaca, Salteados En Mantequilla Y Ajo Confitado, Con Salsa De Jitomate Y Pimiento Ahumado. / \$245
- 02 SPAGHETTI BOLOGNESE  
Salsa Italiana Clásica Con Carne De Res, Ajo, Romero, Vino Tinto & Parmesano. / \$195
- 03 PASTA AL POMODORO   
Jitomate, Ajo, Albahaca, Aceite De Oliva, Parmigiano-Reggiano & Mantequilla. / \$175
- 04 PASTA A LOS TRES QUESOS CON CAMARONES ASADOS (100 G)  
Penne Pasta Con Mozzarella Fresca, Queso De Cabra Y Parmesano Raggianno Con Salsa Pomodoro. Camarones Asados En Ajo Y Aceite De Oliva Y Terminado Con Semillas De Chile De Árbol. / \$335
- 05 PASTA PESTO   
Pesto De Albahaca Y Piñones Asados, Parmigiano Reggiano, Limón Amarillo. / \$265

pizza  
y pan

- 01 PIZZA MARGARITA   
Salsa Pomodoro, Mozzarella Fresca, Parmesano Y Albahaca Fresca, Aceite De Oliva. / \$120
- 02 ORDEN MEDIA DE HOGAZA CON MANTEQUILLA / \$75

## ENSALADAS

- 01 ENSALADA DE ARÚGULA, JAMÓN SERRANO & PECORINO  
Con Vinagreta De Limón Y Tomillo. Pan Rústico Asado En Aceite De Oliva Y Ajo Fresco. / \$195
- 02 ENSALADA CAPRESE   
Jitomate, Albahaca, Mozzarella Fresca, Melón Fresco, Reducción De Vinagre Balsámico & Miel, Aceite De Albahaca, Acompañado De Croutones De Ajo. / \$195
- 03 ENSALADA CON PERA, QUESO DE CABRA & AVELLANAS   
Lechugas Mantequilla, Lollo Rosa, Frisée, Arúgula, Endivias & Radicchio, Queso Fresco De Cabra Tibio, Pecorino Romano, Pera Bosc Y Duraznos Asados, Avellanas Tostadas. Con Vinagreta De Jerez. / \$255

## SOPAS

- 01 LENTEJA  
Guisada En Caldo De Ternera Con Trocitos De Pork Belly Frito. Terminado Con Pan Asado Y Queso Gouda. / \$75
- 02 CREMA DE JITOMATE  
Jitomates Tatemados, Hervidos Y Rostizados. Perfumada Con Romero Y Acompañada De Crostone Asado Con Pesto. / \$85

Un recargo de \$20 Pesos Covid-19 se agregará a su cuenta. Este pequeño cargo por persona ayuda a compensar parcialmente el aumento de los costos operativos durante la pandemia actual. Elegimos esta opción para poder compensar temporalmente en lugar de aumentar nuestros precios. Si desea que este cargo se elimine de su cuenta, por favor, informe a su mesero y lo descontaremos. HOUSE y todo nuestro equipo agradecen su comprensión y apoyo.



# DOLCE

---

## **01 DEMETRIA / \$105**

Trio De Texturas Lácticas: Pudín De Arroz, Tapioca & Helado de Horchata + Dukkah De Almendra, Pistache & Avellana.

## **02 MOLTEN CHOCOLATE CAKE / \$135**

Con Helado De Vainilla Y Frutos Rojos.  
\*Por favor estime 15 min para hornear.

## **03 AMELIA / \$149**

Bread Pudding De Pan Añejo Con Infusión De Mantequilla & Vainilla Cubierto Con Helado Y Crema de Whisky.

## **04 BERRY- VAINILLA CAKE / \$195**

Bizcocho De Vainilla Relleno Con Tres Capas De Crema Dulce Y Capas De Frambuesas, Blueberries, Zarzamoras & Fresas Frescas.

## **05 NEW YORK CHEESECAKE / \$115**

Con Salsa De Fresa Y Romero.

## **06 FLAN MEXICANO / \$105**

De Queso, "Lechera" Y Vainilla. Con Caramelo Y Frutos Rojos.

