



*Los alimentos pueden contener lácteos, gluten, nueces, etc.
Si es alérgico a algún tipo de alimento ó tiene un requerimiento dietético especial, informe a un miembro del personal.*

BEBIDAS CALIENTES

Americano (200 ml)	\$39
Cappuccino (300 ml)	\$48
Chai (300 ml)	\$48
Chai Latte (300 ml)	\$48
Matcha (300 ml)	\$55
Taro (300 ml)	\$65
Jarra de Té (400 ml)	\$45
Moka (300 ml)	\$54
Espresso (60 ml)	\$39
Espresso Doble (120 ml)	\$48
Espresso Cortado (70 ml)	\$42
Espresso Cortado Doble (140 ml)	\$51
Irlandés (300 ml)	\$125
Europeo (60 ml)	\$48

ENTRADAS

Sopes tricolor (3 pzas) De pollo, chorizo y cecina	\$145
Quesadillas frías (3 pzas) Queso oaxaca, chicharrón prensado y champiñones con epazote	\$145
Queso fundido (200 g) Natural	\$175
Queso fundido con (280 g) Chistorra, chorizo ó champiñones	\$195
Tostadas de Atún fresco (3 pzas) Con aguacate y aceite de guajillo	\$165
Tabla de Quesos (2 personas / 300 g) Queso de cabra, queso manchego, queso azul, trufas de queso philadelphia, uva, nuez, arándanos y fresa	\$285
Tuétano para taquear (200 g aprox.) Tuétano preparado sobre su propia caña	\$158

ENSALADAS

Mixta (150 g) Mix de lechugas, jitomate, cebolla, vinagreta de la casa y un toque de orégano	\$110
Mixta con Pollo (270 g) Pechuga de Pollo sobre un mix de lechugas, jitomate, cebolla, vinagreta de la casa y un toque de orégano	\$175
Queso de Cabra fríto (240 g) Rodajas de queso fríto de cabra sobre mix de lechugas, jitomate cherry, arándanos, nuez caramelizada y aderezo al gusto	\$155
De la Casa (120 g) Arúgula, brunoise, champiñones, queso parmesano, aceite de trufa y limón, acompañado de grissini	\$115
Pampera (140 g) Mix de lechugas, pera mantequilla, queso azul, nuez caramelizada, arándanos y aderezo de miel mostaza	\$159

PASTAS

Fettuccini Alfredo (250 g) Pasta a la crema Alfredo, rociada con tocino, perejil y queso parmesano	\$175
Fettuccini al Burro (210 g) Mantequilla, queso parmesano, perejil y croutones	\$145
Fideo seco al Chipotle (200 g) Fideos secos dorados bañados con salsa de chipotle	\$89

SOPAS

Sopa Azteca (325 ml) Juliana de tortilla, queso fresco, aguacate, chicharrón, crema, y rodajas de chile pasilla fríto	\$105
Caldo de Pollo Magnolias (340 ml) Pollo deshebrado, fettuccine, aguacate, queso manchego y huevo cocido	\$105
Sopa de Lentejas (220 ml) Acompañada de plátano macho y piña asada	\$105
Crema de Flor de Calabaza (250 ml) Acompañada de pepitas, queso fresco y granos de elote	\$105

PESCADOS Y MARISCOS

Filete de Pescado (300 g) Al Mojo de Ajo ó al Ajillo	\$335
Filete de pescado con costra de Chapulín y ensalada de Mango (300 g) Acompañado de arroz blanco	\$340
Salmón a la Plancha (200 g) Con salsa Meunière, champiñones y puré de papa	\$295
Medallón de Atún Sellado (150 g) Acompañado de puré de papa	\$250
Camarones Magnolias (4 pzas) Rellenos con queso philadelphia y envueltos con tocino	\$375
Camarones Jumbo (4 pzs) Al Mojo de Ajo ó Zarandeados	\$370
Aguachile Amarillo (150 g) Camarón 26/30, mango, chile habanero, pimienta morrón, aguacate, cebolla morada, cilantro, aceite de olivo y brotes de temporada	\$195
Aguachile Verde (150 g) Camarón 26/30, chile habanero, pimienta morrón, aguacate, cebolla morada, cilantro, aceite de olivo y brotes de temporada	\$195
Cóctel de Camarón (130 g) El clásico con especias, salsas, jugo de limón y verduras (jitomate, cebolla y cilantro)	\$185
Pulpo Zarandeado (300 g) Acompañado de arroz blanco	\$400

CARNES

Sábana de Filete de Res (150 g) Acompañada de chilaquiles ó verduras a la mantequilla	\$195
Filete de Res a la Tampiqueña (200 g) Con arroz, guacamole, una enmolada, frijoles y rajas con crema	\$255
Filete Mignon en Salsa Pimienta (200 g) Con papas a la francesa y verduras al vapor envueltas en tocino	\$315
Medallones de Res (180 g) En salsa pimienta ó salsa mostaza limón, acompañados de papas a la francesa y verduras al vapor	\$285
Milanesa de Res (150 g) Acompañada de papas a la francesa y ensaladilla verde	\$235

AVES

Sabana de Pollo (150 g) Acompañada de chilaquiles verdes ó rojos	\$165
Milanesa de Pollo (200 g) Acompañada de papas a la francesa y ensaladilla verde	\$225
Pollo en Mole Poblano (200 g) Acompañado de arroz blanco y plátano macho	\$215
Pollo en Salsa verde a la Crema (200 g) Acompañado de ejotes salteados con aceite de ajonjolí	\$210
Pechuga de Pollo rellena con Queso de Cabra (200 g) Acompañada de ejotes salteados con aceite de ajonjolí	\$255

COCINA TRADICIONAL

Verdolagas en Salsa Verde con carne de Cerdo ó Pollo (250 g) Acompañadas de frijoles charros	\$210
Tortitas de Huauzontles (3 pzas) En salsa pasilla, acompañadas de queso fresco y frijoles charros	\$150
Longaniza en Salsa Morita (200 g) Acompañada de queso fresco y frijoles charros	\$145
Cecina de Yecapixtla (200 g) Acompañada de aguacate, crema, queso fresco, una enchilada verde y frijoles refritos	\$215

SUGERENCIAS DEL CHEF

Tikinxic (350 g) Pescado Veracruzano en Salsa de Achiote, acompañado de frijoles refritos y plátano macho	\$250
Mole Verde Papantleco Pollo, Cerdo, Res ó Camarones, acompañado de arroz blanco	\$250
Mixiote de Pollo (180 g) Envuelto en hoja con salsa de chile guajillo y especias	\$210