

DESAYUNO AMERICANO

AMERICAN BREAKFAST

Selección de Fruta de Temporada, Jugos Frescos, Café Americano (Refil Incluido) o Té, Selección de Pan Artesanal (1pza), Cereales o Yogurt Natural

Huevos Preparados a su Elección: Estrellados, Revueltos, Omelette o Chilaquiles con Pollo o Huevo

Selection of Seasonal Fruit, Fresh Juices, American Coffee (Refill Included) or Tea, Artisanal Bread Selection (1pcs), Cereals or Natural Yogurt

Eggs Prepared to your Preference: Fried, Scrambled, Omelette or Chilaquiles with Chicken or Egg

Mejora tu Experiencia

sustituyendo tu plato principal por cualquier plato del menú.

Enhance Your Experience

by Substituting your Main Course with any dish from the Menu

Extras		
	Salmón Ahumado <i>Smoked Salmon</i> (65g)	Tocino de Cerdo <i>Pork Bacon</i> (70g)
	Lomo Canadiense <i>Canadian Bacon</i> (35g)	Salchicha de Cerdo <i>Pork Sausage</i> (70g)
	Papa Hash Brown <i>Hash Brown</i> (90g)	Aguacate <i>Avocado</i> (80g)
	Frijoles Refritos <i>Refried Beans</i> (60g)	Pan Dulce (pza) <i>Sweet Bread</i> (pcs)
	Pollo <i>Chicken</i> (50g)	

LIGERO Y SALUDABLE

LIGHT & HEALTHY

- 

L

Yogurt Natural (150g) con Polen, Amaranto, Plátano, Frutos Rojos

D Natural Yogurt (150g) with Pollen, Amaranth, Banana, Red Berries
- 

L

Avena Caliente (215g) con Leche Deslactosada Canela, Plátano, Polen, Mermelada de Manzana

D Hot Oatmeal (215g) with Lactose-Free Milk Cinnamon, Banana, Pollen, Apple Jam
- 

L

Avena Caliente (215g) con Leche de Coco, Canela, Plátano, Mermelada de Manzana

D Hot Oatmeal (215g) with Coconut Milk Cinnamon, Banana, Apple Jam
- 

Plato de Frutas de Temporada (400g) con Granola Hecha en Casa

Seasonal Fruit (400g) Plate with Homeade Granola

Extras		
	Queso Cottage <i>Cottage Cheese</i> (40g)	Granola (40g)
	Yogurt Natural <i>Natural Yogurt</i> (40g)	Selección de Pan Artesanal (4pzs)
	Frutos Rojos <i>Berries</i> (40g)	Artisanal Bread Selection (4pcs)

SABORES DE MEXICO

FLAVORS OF MEXICO

- 

L

Huevos Rancheros (2pzs) con Tortilla Frita Bañados en Salsa de Jitomate o Salsa de Tomatillo

D Ranch-Style Eggs (2pcs) with Fried Tortilla Topped with Tomato Sauce or Tomatillo Sauce
- 

L

Huevos Motuleños (2pzs) con Tostada Frijol Refrito, Jamón, Chicharo Plátano Macho y Salsa de Chiltomate

D Motuleños Eggs (2pcs) Toasted Tortilla, Refried Beans, Ham, Peas, Plantain, Chiltomate Sauce
- L

Aporreadillo, Huevos (2pzs) Revueltos con Cecina Salsa Roja, Frijoles Puercos y Tortillas de Maíz

D Aporreadillo, Scrambled Eggs (2pcs) with Dried Beef, Red Sauce, Pork-Style Beans, Corn Tortillas
- 

L

Chilaquiles Rojos o Verdes Selección de Huevo (2pzs) o Pollo (60g), Queso Fresco, Crema, Cebolla y Aguacate

D Red or Green Chilaquiles Choice of Egg (2pcs) or Chicken (60g), Fresh Cheese, Cream, Onion, Avocado
- 

Tacos de Huitlacoche (3pzs), Salsa Verde Cocida, Cremoso de Aguacate, Cilantro Criollo

Huitlacoche Tacos (3pcs) with Green Sauce, Avocado Cream, and Heirloom Cilantro
- 

L

Enchiladas (3pzs) de Pollo (60g) Verdes o Rojas Crema Fresca, Queso de Rancho, Cebolla Morada y Aguacate

D Green or Red Chicken Enchiladas (3pcs) Fresh Cream, Farmhouse Cheese, Red Onion, Avocado

COMIDA LUNCH

Entradas / Starters

Guacamole

Chicharrón de Rib Eye (90 grs) Salsa mexicana y Tortillas de Maíz Hechas en Casa
Rib Eye Rinds (90 grs) Pico de Gallo, Homemade Tortilla

Guacamole Tradicional, Salsa Mexicana Acompañado de Totopos y Tlayudas

Aguachile Amarillo

Camarón (120 grs) Pepino, Cebolla, Chile Serrano, Cremoso de Aguacate y Tlayudas
Shrimp (120 grs) Cucumber, Onion, Yellow Aguachile, Serrano Chile, Creamy Avocado and Tlayudas

Ensalada de Tomates Orgánicos

Queso Fresco, Vinagreta de Ajo, Nuez de Anacardo Garapiñada y Aguacate
Fresh Cheese, Garlic Vinaigrette, Candied Cashew Nuts and Avocado

Crema de Tortilla

Juliana de Tortilla Frita, Queso Cotija, Crema Acida y Chile Pasilla
Tortilla Cream, Fried Tortilla Julienne, Cotija Cheese, Sour Cream and Pasilla Chilli

Tacos de Birria de Res 2 pzas

Cebolla Morada, Cilantro, Consomé y Salsa Roja Chile Árbol
Beef Birria Tacos, Red Onion, Cilantro, Consommé and Chile de Arbol Sauce

Gorditas de Chicharrón Prensado 2 pzas

Queso Fresco, Crema de Rancho, Lechuga y Salsa Roja Asada
Two Pieces with Pork Rinds Stew, Cheese, Ranch Cream, Lettuce and Roasted Red Sauce

Gorditas de Champiñones, Queso Fresco, Crema de Rancho, Lechuga y Salsa Roja Asada

Tacos de Hongos al Pastor 2 pzas

Tortilla de Maíz, Salsa Mexicana con Piña y Salsa Verde
Mushroom Al Pastor Tacos, Corn Tortilla, Pico de Gallo with Pineapple and Green Sauce

Tacos Gobernador con Langosta (60grs) y Camarón (60grs) 2 pzas

Tortilla de Harina, Pimientos, Tocino, Queso Oaxaca y Guacamole
Flour Tortilla, Peppers, Bacon, Oaxaca Cheese and Guacamole

 Vegetariano / Vegetarian

 Vegano / Vegan

 Socios de Origen / Partners in Origin

*El Consumo de Alimentos Crudos es Bajo su Propio Riesgo.

*Consumption of Raw Food Under Your Own Risk.

Especialidades / *Specialties*

Pollo con Mole Poblano

Muslo de Pollo (250 grs), Arroz a La Mexicana, Frijoles de Olla y Tortillas de Maíz
Chicken Thighs (250 grs), Mexican Rice, Beans and Homemade Tortillas

Mole Encacahuatado

Tomahawk de Cerdo (450 grs), Arroz a la Mexicana y Ensalada de Verdolagas.
Pork Tomahawk (450 grs), Encacahuatado Mole, Mexican Rice and Purslane Salad

Molcajete Mixto

Arrachera (80grs), Chistorra 60grs, Pollo (75grs), Queso Panela, Nopal, Salsa Tomatillo y Tortillas Caseras
Mixed Molcajete with Flank steak (80grs), Spanish Sausage (60grs), Chicken Breast (75grs), Panela Cheese, Nopal, Tomatillo Sauce and Handmade Tortillas

Pescado Zarandeado

Lobina Rayada (180 grs), Arroz a la mexicana, Aguacate y Ensalada Kale Orgánica
Striped Bass (180 grs), Mexican Rice, Avocado and Organic Kale Salad

Hamburguesa de Sirloin (220 grs)

Guacamole, Cebolla Caramelizada, Tocino, Pepinillos Hechos en Casa, Lechuga Orgánica
Papas Gajo con Queso Parmesano
*Guacamole, Caramelized Onion, Bacon, Homemade Pickles, Organic Lettuce
Potato Wedges with Parmesan Cheese*

Hamburguesa Vegetariana

Aguacate Tempura, Ensalada de Col, Mayonesa Jalapeño, Pico de Gallo
Avocado Tempura, Coleslaw, Jalapeño Mayo, Pico de Gallo

Postre / *Dessert*

Sorbet de Tuna Roja

Grosella, Limón con Pepino, Compota de Temporada, Crumble de Vainilla
Currant, Lemon with Cucumber, Seasonal Compote Fruit, Vanilla Crumble

Helado de Fresas con Crema

Helado Tumbagón y Helado Doble Chocolate, Compota de Fresa,
Crema Montada, Crumble de Vainilla
*Strawberry with Cream Ice Cream, Tumbagón Ice Cream and Double Chocolate Ice Cream
Whipped Cream, Strawberry Compote, Vanilla Crumble*

Helado de Coco y Fresa

Compota de Fresa, Crumble de Vainilla
Coconut and Strawberry Ice Cream, Strawberry Compote, Vanilla Crumble

 Certificado de Pesca Sustentable / *Sustainably Certified Fish*

 Vegetariano / *Vegetarian*

 Libre de Gluten / *Gluten Free*

*El Consumo de Alimentos Crudos es Bajo su Propio Riesgo.

**Consumption of Raw Food Under Your Own Risk.*

CENA DINNER

ENTRADAS / STARTERS

Ensalada de Betabel Horneado

Betabel Orgánico, Lechugas Orgánicas, Nuez Anacardo, Queso Cotija, Vinagreta de Tallos
Organic Beetroot, Lettuce, Cashew Nuts, Cotija Cheese, Green Herbs Vinaigrette

Ceviche de Nopal

Nopales Curados, Consomé de Jitomate, Aguacate, Piña, Pepino, Serrano, Tostadas Caseras
Compressed Cactus, Tomato Consommé, Avocado, Pineapple, Cucumber, Serrano Pepper,
Homemade Tostadas

Guacamole

Ajo Confitado, Chile Serrano, Jitomate, Cebolla Morada, Cilantro, Tostadas Caseras
Confit Garlic, Serrano Pepper, Tomato, Purple Onion, Cilantro, Homemade Tostadas

Pozole Rojo

Costilla de Cerdo (120 grs) Maíz Cacahuazintle, Lechuga Hidroponica, Rábano Orgánico, Orégano
Chile Serrano, Tostadas, Crema Acida
*Pork Ribs (120 grs), Maíz Cacahuazintle, Hidroponic Lettuce, Organic Radish, Oregano
Serrano Pepper, Tostadas, Sour Cream*

Mole de Olla

Chamorro de Res (120 grs), Xoconostle, Cebolla, Cilantro, Tortilla de Maíz
Beef Shank (120 grs), Xoconostle, Onion, Cilantro, Corn Tortilla

Fideos Secos

Aguacate, Crema de Rancho, Queso Istmeño, Cilantro, Tortillas de Maíz
Avocado, Artisan Cream, Istmeño Cheese, Cilantro, Homemade Tortillas

Esquites con Tuétano 2 pzas

Maíz, Tuétano, Cebolla, Epazote, Chile de Árbol, Limón
Sauteed Corn, Bone Marrow, Onion, Epazote, Chile de Arbol Chilli, Lemon

Tacos con Huitlacoche Nixtamalizado 2 pzas

Tortilla Hecha en Casa, Chorizo Local, Relish de Tomatillo y Ensalada de Quelites
Homemade Tortilla, Local Chorizo, Tomatillo Relish, Quelite Salad

Tacos de Carnitas 2pzas

Tortillas de Maíz, Col Encurtida, Chiles Jalapeños en Vinagre Hechos en Casa, Salsa Verde y Pico
de Gallo
*Pork Confit (120 grs), Homemade Tortillas, Pickled Cabbage, Pickled Jalapeños, Green Chilli Sauce,
Pico de Gallo*

 Vegetariano / Vegetarian

 Vegano / Vegan

 Socios de Origen / Partners in Origin

 Libre de Gluten / Gluten Free

*El Consumo de Alimentos Crudos es Bajo su Propio Riesgo.

*Consumption of Raw Food Under Your Own Risk.

Platos Fuertes / Main Courses

Huarache de Rib Eye

Rib Eye (180 grs), Frijoles Chinitos, Nopales a la Mexicana, Queso Gratinado, Salsa de Chile Morita

Rib Eye (180 grs), Refried Black Beans, Mexican Cactus Salad, Melted Cheese, Morita Pepper Sauce

Birria de Cola de Res

Cola de Res (180 grs), Consomé, Tortillas, Cebolla Morada, Cilantro, Limón
Oax Tail (180 grs), Beef Broth, Purple Onion, Cilantro, Lemon

Pescado a la Veracruzana

Lobina (180 grs) Arroz Blanco, Aguacate, Chile Güero en Escabeche Hecho en Casa
Striped Bass (180 grs) White Rice, Avocado, Homemade Pickled Banana Chilli

Carne en su Jugo

Carne de Res (250 grs.), Tortillas de Maíz, Queso Ranchero Fresco, Rábano, Cebolla, Cilantro, Limón

Beef (250 grs.), Ranchero Cheese, Radish, Onion, Cilantro, Lemon

Tamal Colado

Hongos de Temporada al Grill, Guisado de Huitlacoche con Chile Mixe, Salsa Chilimole
Seasonal Mushroom, Corn Truffle with Mixe Chili, Chilimole Sauce

Tlayuda Oaxaqueña

Tasajo (80 grs), Chorizo Oaxaqueño (80 grs), Quesillo, Frijoles Chinitos, Aguacate, Flor de Calabaza, Lechuga

Tasajo (80 grs), Oaxacan Sausage (80 grs), Quesillo, Refried Black Beans, Avocado, Zucchini Blossom, Lettuce

Guajolote con Mole Negro

Pechuga de Guajolote (180 grs), Arroz Blanco, Plátano Macho Frito, Ajonjolí Tostado
Cebolla Morada Encurtida Tortillas de Maíz

Turkey Breast (180grs) White Rice, Fried Plantain, Sesame Seeds, Purple Pickled Onion, Homemade Tortillas

Pollo Orgánico

Pierna y Muslo de Pollo (250 grs) Pipián Verde, Arroz Blanco, Ajonjolí Tostado, Ensalada de Quelites, Tortillas Hechas a Mano

Chicken Thighs (250 grs) White Rice, Green Mole, Sesame Seeds, Quelites Salad, Homemade Tortillas

Enchiladas Mineras 3 pzas

Queso de Rancho, Papa, Zanahoria, Lechugas Orgánicas, Chiles Jalapeños Hechos en Casa
Ranchero Cheese, Potato, Carrot, Organic Lettuce, Homemade Pickled Chilli

Estofado de Lengua de Res

Lengua de res (150 grs) Puré de Plátano Macho, Mole Xico, Zetas en Escabeche
Beef Tongue Stew (150 grs), Plantain Puree, Mole Xico, Pickled Oyster Mushrooms

 Vegetariano / Vegetarian

 Vegano / Vegan

 Libre de Gluten / Gluten Free

*El Consumo de Alimentos Crudos es Bajo su Propio Riesgo.

*Consumption of Raw Food Under Your Own Risk.

BRUNCH DOMINICAL

SUNDAY BRUNCH

10:00 am – 02:00pm

  **L Avena Caliente (215gr) con Leche Deslactosada Canela, Plátano, Polen, Mermelada de Manzana**
D Hot Oatmeal (215 gr) with Lactose-Free Milk Cinnamon, Banana, Pollen, Apple Jam

   **L Queso Panela (100g) Asado, Nopal, Salsa Roja, Salsa Mexicana, Aguacate, Cremoso de Pasilla, Salsa de Morita y Tostada de Maíz al Comal**
D Grilled Panela Cheese (100g), Cactus, Red Sauce, Mexican Sauce, Avocado, Pasilla Chili Cream, Morita Chili Sauce and Corn Tostada

 **L Huevos Benedictinos (2pzs), Muffin Inglés y Salsa Holandesa con Trufa Negra (50g) Lomo Canadiense, (50g) Salmón Ahumado**
D Eggs Benedict (2pcs) English Muffin, Black Truffle Hollandaise Sauce, Canadian Bacon (50g), Smoked Salmon (50g)

 **L Omelette de Tres Claras, Espinacas, Hongos, Queso Oaxaca**
D Three-Egg White Omelet, Spinach, Mushrooms, Oaxaca Cheese

  **Steak de Rib Eye (40g), Chistorra (40g), Guacamole, Salsa Roja Martajada de Morita, Huevo (1pza) al Gusto y Tortillas Hechas a Mano**
Rib Eye Steak (40g) Chistorra Sausage (40g), Guacamole, Morita Pepper Red Sauce, Egg (1pcs) of Choice and Handmade Corn Tortillas

 **L N Pan Francés (1pzs), Brioche con Mora Azul, Azúcar de Especies, Nuez Caramelizada, Frutos Rojos, Crema Batida y Miel de Maple**
D N French Toast (1pcs), Brioche with Blueberry, Spiced Sugar, Caramelized Nuts, Red Berries, Whipped Cream and Maple Syrup

 **L Waffles (4pzs) con Miel Maple, Crema Batida, Frutos Rojos y Nutella**
D Waffles (4pcs) Maple Syrup, Whipped Cream, Red Berries and Nutella



Socios en Origen es una iniciativa que prioriza el uso de ingredientes frescos y de alta calidad, suministrados directamente por productores locales y regionales de San Miguel de Allende y sus alrededores.

Partners in Provenance is an initiative that prioritizes the use of fresh, high-quality ingredients sourced directly from local and regional producers in San Miguel de Allende and its surroundings areas.



Vegetariano / Vegetarian



Vegano / Vegan



Opción Vegetariana Disponible /Vegetarian Option Available



Libre de Gluten/ Gluten Free



Pesca Sustentable/ Sustainable Fishing

*El Consumo de Alimentos Crudos es Bajo su Propio Riesgo

*Consumption of Raw Food Under Your Own Risk.

N- Nuez- S – Semillas, M – Mariscos, L – Lácteos

N – Nuts, SD – Seeds, SH – Shellfish, D- Dairy

Todos los precios están en pesos mexicanos, con impuestos incluidos. Propina y cargo por servicio no están incluidos
All our prices are in Mexican pesos, tax included. Gratuity and service charges are not included