

Entradas / Starters

Guacamole \$370

*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*

Aguachile Amarillo \$380

*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 \$240

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

Crema de Tortilla \$240

*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 \$320

*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 \$180



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

Tacos de Hongos al Pastor 2 pzas \$180

*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 \$480

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

 *Via Orgánica Ubicado en la Comunidad de Jalpa en San Miguel de Allende, Lleva a Cabo Demostraciones de Principios Agricultura Regenerativa, Misma Granja Donde También Realizamos Ciertas Actividades Como Recolección de Orgánicos Para Clases de Cocina*
 *Via Organica Located in the Community of Jalpa in San Miguel de Allende, Practices Regenerative Agriculture Principles. The Same Farm Where we Also Carry out Certain Activities Such as Collecting Organics for Cooking Classes*

 **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.

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

Especialidades / Specialties

Pollo con Mole Poblano \$340

*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 \$460

*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 \$540

*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 \$790

*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) \$395

*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 \$220

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

Postre / Dessert

Sorbet de Tuna Roja \$220

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

Helado de Fresas con Crema \$220

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

Helado de Coco y Fresa \$220

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

 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*

Todos los precios están en pesos mexicanos, con impuestos incluidos

All our prices are in mexican pesos, tax included

Propina y cargo por servicio no están incluidos

Gratuity and service charges are not included