

Aida

Picoteo

AGUACHILE DE CAMARÓN (210 g)
limón, pepino, chile serrano, cilantro y cebolla morada

Ⓐ **GUACAMOLE CON JOCOQUE**
acompañado de pan árabe al grill

NACHOS ESTILO AIDA (500 gr.)
reellenos de queso Oaxaca y frijol

Ⓐ **ELOTES AIDA** (4 pzas.)
* elotes dulces con mantequilla trufada y queso parmesano. Sugeridos para compartir

* **ESQUITE POZOLERO NEGRO** (380 gr.)
con mayonesa de habanero

CARPACCIO DOBLE PEZ (100 g)
salmón y robalo con jugo de cítricos

CARPACCIO DE RES & BETABEL (80 g)
vinagreta de balsámico, arúgula y parmesano

Ⓐ **CARPACCIO AGUACATE Y RÁBANO** (150 g)
* al grill, crumble de queso de cabra y vinagreta balsámica

ALCACHOFA AL GRILL
mayonesa de habanero | con camarones (160 g) + \$80

Ⓐ **TACOS DE LECHÓN** (150 g)
en su jugo, con un toque de balsámico dulce

Ensaladas

ENSALADA CÉSAR AL GRILL
corazón de lechuga y aguacate al grill,
aderezo César hecho en casa y parmesano

Ⓐ **ENSALADA DE POLLO ORGÁNICO A LA PLANCHA** (110 g)
lechuga baby, arúgula, arándanos, queso de cabra, pollo, nuez y ajonjolí garapiñado, aderezo a base de balsámico

ENSALADA DE KALE Y QUINOA (270 g)
con garbanzos crujientes, queso parmesano, semillas de calabaza y aderezo de jengibre | con pollo (100 g) + \$65

* **BOWL GRIEGO**
ensalada griega con cebolla morada, jitomate deshidratado, queso de cabra y aceitunas negras

Entradas

* **QUINOA SECA** (200 gr.)
nuestra versión de fideo seco con quinoa, en salsa de jitomate con chipotle y jocoque

Ⓐ **RISOTTO DE COLIFLOR A LOS 4 QUESOS**
* sin carbohidratos, con brie, gruyere, parmesano y roquefort

Ⓐ **RISOTTO ROSARITO** (60 g)
de frijoles, con guacamole y camarones Rosarito

Ⓐ **TOSTADA DE ATÚN AL PIBIL** (1 pza.)
tortilla tatemada con aguacate, atún sellado marinado en caldo pibil, mayonesa de habanero, ajonjolí garapiñado y cebolla encurtida

TÁRTARA DE ATÚN (120 g)
con quinoa de chícharo y wasabe sobre carpaccio de rábano

Ⓐ **RAVIOLES DE FOIE Y AZAFRÁN** (120 g)
bañados en crema de azafrán y parmesano

INFLADITA PIBIL (150 g)
sobre láminas de aguacate, y cebolla encurtida con chiles y orégano

Ⓐ **CHILE TLAYACAPAN**
* chile ancho relleno de fideo seco, con aguacate, bañado en salsa de frijol

TLAYUDA DE QUELITES (350 g)
platillo típico de Oaxaca con chorizo y quesillo

Sopas

CALDO DE CAMARÓN
picoso caldo, preparado por varias horas

SOPA DE FIDEO Y HOJA SANTA
con un toque mexicano,
crema de hoja santa

Ⓐ **CREMA DE LENTEJAS**
con jamón serrano, chorizo y tropezos de plátano macho

Ⓐ **SOPA DE TORTILLA TATEMADA**
tortilla, aguacate y queso panela tatemados en un clásico caldillo rojo

* **SOPA DE KALE**
con jocoque, jengibre y cebolla caramelizada

SOPA DE ALCACHOFA
Con corazón de alcachofa y tierra de chicharrón

Principales

Ⓐ **SALMÓN CHICHARITO** (180 g)
a la parrilla, en un puré de chícharos con papitas fritas "Yudy" y cebolla caramelizada

ROBALO CÍTRICO (180 g)
mini zanahorias y col de bruselas salteadas con jengibre en salsa cítrica

ALBÓNDIGAS DE PESCADO (3 pzas.)
caldo de jitomate con chile ancho, en cama de arroz verde y frijolitos de la olla

Ⓐ **TACO DE JAIBA SUAVE** (165 g)
con mayonesa de habanero, arúgula, col morada, balsámico dulce, cáscara cítrica y cebolla encurtida

Ⓐ **POLLO ORGÁNICO** (180 gr.)
con mole negro y plátano macho, acompañado de tortillas

LASAÑA DE COCHINITA PIBIL (150 gr.)
con aguacate, cebolla encurtida y queso Cotija

Ⓐ **HAMBURGUESA AIDA** (200 g)
cocinada por 14 horas, con tocino, cebolla caramelizada, foie gras, gruyere y arúgula, con mayonesa de trufa, papas fritas "Yudy" y la salsa de su propia cocción para dippear

TORTA DE CECINA (150 g)
telera rellena de cecina adobada, frijoles, aguacate, cebolla en escabeche, mayonesa de habanero y cilantro

Ⓐ **CECINA CON DOBLADITAS DE MOLE** (120 gr.)
clásica de Yecapixtla con dobladitas de mole rellenas de queso panela

CHAMORRO EN SALSA DE TORTILLA (380 g)
cocinado en su jugo por 14 horas, sobre puré de frijol y chile poblano en salsa tatemada

FILETE DE RES (180 g)
con coliflor rostizada en salsa de morillas y shitake