

ENTRADAS FRÍAS

CEVICHE DE PESCADO DEL DÍA, AGUACATE, MANGO Y POLVO DE TORTILLA 150GRS.	\$175.00
TÁRTARA DE ATÚN CON PURÉ DE AGUACATE Y CRISTALES DE ALGA NORI 120GRS.	\$245.00
TIRADITO DE PESCADO DEL DÍA CON SALSA PONZU, POMADA DE AGUACATE Y SALSA CRIOLLA 100GRS.	\$245.00
ROLLO (MAKI) JAPONÉS DE SALMÓN CON SU TÁRTARA, PEPINO ENCURTIDO Y AGUACATE 10 PZAS	\$235.00
AGUACHILE DE CALLO GARRA DE LEÓN, CON LECHE DE TIGRE Y HABANERO TATEMADO 100GRS.	\$265.00
TOSTADAS DE JAIBA CON FRIJOLES, POMADA DE AGUACATE, MAYONESA DE CHIPOTLE, CEBOLLA ENCURTIDA Y BROTES DE CILANTRO 4 PZAS	\$195.00
TOSTADAS DE SALPICÓN DE PATO BRASEADO CON GUACAMOLE, MIX DE VERDURAS Y VINAGRETA DE CHILE HABANERO Y CÍTRICOS 6 PZAS	\$195.00
WON TON DE SALMÓN CHILENO EN GRAVLAX DE LA CASA CON MOUSSE DE QUESO DE CABRA Y CAVIAR DE TRUFA NEGRA 6 PZAS	\$195.00
BETABEL Y CAMOTE CRUJIENTE CON FOIE GRAS, MERMELADA DE HIGOS Y POLVO DE PISTACHE 4 PZAS	\$225.00
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA, HOGAZAS A LAS BRASAS Y JITOMATE RALLADO 100GRS.	\$690.00

ENTRADAS CALIENTES

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO CON REDUCCIÓN DE UVA 8PZAS	\$125.00
TACOS DE PULPO MACERADO EN ACEITES DE CHILES CON POMADA DE AGUACATE Y CHICHARRÓN TROCEADO 4PZAS	\$245.00
TACOS DE LECHÓN EN CONFIT CON GUACAMOLE Y SALSAS DE LA CASA 4PZAS	\$255.00
TACOS DE CAMARÓN ESTILO PUERTO NUEVO, ENSENADA. EN TORTILLA DE HARINA ARTESANAL, FRIJOLES REFritos Y CAMARONES SALTEADOS 4PZAS	\$195.00
TACOS DE RIB EYE CON CEBOLLITAS CARAMELIZADAS Y CILANTRO 5PZAS	\$285.00
TACOS DE CARNITAS ESTILO MICHOACÁN. DE COSTILLA DE CERDO CONFITADA, CON MOLE VERDE Y RABANITOS 4 PZAS	\$185.00
RISSOTTO DE QUESO GRANA PADANO CON TÁRTARA DE JITOMATES DESHIDRATADOS EN CASA 180GRS.	\$225.00
RAVIOLI DE HONGOS DE TEMPORADA CON ESCENCIA DE JAMÓN SERRANO, QUESO PARMESANO Y CEBOLLÍN 120 GRs.	\$255.00

AITANA
RESTAURANTE

PRIMEROS TIEMPOS

GAZPACHO DE JITOMATES Y SANDÍA ORGÁNICOS DE LA CHINAMPA YOLCAN – XOCHIMILCO- POLVO DE ACEITUNAS Y SAL DE MALDON 500ML.	\$160.00
SOPA DE POLLO ORGÁNICO CON VERDURITAS, AGUACATE, PICO DE GALLO Y CHIPOTLE 500ML.	\$185.00
SOPA DE LENTEJAS CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO POCHADO EMPANIZADO 300GRS.	\$140.00
SANDÍA ORGÁNICA A LA PLANCHA CON QUESO BRIE, ARÚGULA, POLVO DE ALMENDRAS Y SALSA DE MENTA	\$205.00
GUAYABAS RELLENAS DE QUESOS CREMOSOS (MASCARPONE Y RICOTTA) ALMIBAR DE ESPECIAS Y NUEZ. CON ENSALADA DE ESPINACAS, ENDIVIAS Y MANZANA VERDE 4 PZAS	\$210.00
ENSALADA DE BETABEL, ZANAHORIAS ORGÁNICAS ROSTIZADAS, AGUACATE Y QUESO FETA CON ADEREZO DE MIEL Y MOSTAZA	\$195.00
BURRATA CON JITOMATES HEIRLOOM, PESTO, PIÑONES Y COSTRAS DE PAN 220GRS.	\$265.00

PLATOS FUERTES

PESCADO A LA SAL CON PAPAS, PIMENTÓN Y PEREJIL 550GRS. (TIEMPO ESTIMADO 25MIN.).	\$380.00
PESCADO CON SALSA DE LANGOSTINOS, HONGOS Y PURÉ DE PAPA CONFITADA EN CASA 200GRS.	\$360.00
PESCADO ESTILO VERACRUZ CON ARROZ BASMATI Y CHILE GÜERO 200GRS.	\$370.00
HUACHINANGO ENTERO A LAS BRASAS CON REFrito DE JITOMATE Y ALCAPARRAS 1,200GRS. (PARA 2 PERSONAS)	\$730.00
ARROZ NEGRO CON CALAMARES BABY, CAMARÓN, ROBALO Y ALIOLI (ESPECIALIDAD DE LA CASA) 400GRS.	\$375.00
SALMÓN A LAS BRASAS CON COUS COUS DE LENTEJAS E HINOJO EN 9 HORAS DE COCCIÓN, RELISH DE PEPINO Y YOGURT 200GRS.	\$345.00
FETUCCINI FRESCO DE CAMARONES CON JITOMATES DESHIDRATADOS EN CASA, ACEITUNA KALAMATA Y ACEITE DE CHILE SECO CON ROMERO 450GRS.	\$295.00
TAGLIATELLE FRESCO CON RAGOUT DE RIBEYE (8 HORAS DE COCCIÓN) Y QUESO GRANA PADANO 300GRS.	\$315.00
COSTILLAS DE CERDO GLASEADAS CON SALSA AGRIDULCE DE MIEL DE ABEJA MELIPONA YUCATECA Y MOSTAZA ANTIGUA 400GRS.	\$380.00
SOLOMILLO PREMIUM CON SALSA DE OPORTO, CHÍCHARO JAPONÉS, CREMOSO DE PAPA AHUMADA Y DUXELLE DE CHAMPIÑONES 200GRS.	\$470.00
POLLO ORGÁNICO, VERDURAS DE RAÍZ Y PURÉ DE CAMOTE 350GRS.	\$315.00
RIBEYE CON PAPAS GAJO GLASEADAS Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS	
	400GRS. \$630.00
	800GRS. \$975.00

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE AMARGO CALLEBAUT \$145.00
CON AVELLANAS, TEJA DE CHOCOLATE Y SORBETE
DE FRESA 150GRs.

PASTEL DE ELOTE FRESCO Y MAÍZ BLANCO SIN \$135.00
GLUTEN; CON SALSA DE VAINILLA DE PAPANTLA Y
POLVO DE ALMENDRA 220GRs.

TRÍO DE SORBETES CON FRUTOS ROJOS 175GRs. \$125.00

COPA AITANA, HELADO DE YOGURT, ALMÍBAR \$155.00
DE FRESA CON VINO TINTO, FRUTOS ROJOS,
MINI MERENGUES Y CREMA DE VAINILLA 250GRs.

FONDANTE DE MANCHEGO CURADO, \$145.00
MERMELADA DE HIGOS CON VINO TINTO,
REDUCCIÓN DE BALSÁMICO Y HELADO DE
VAINILLA (UN CLÁSICO DE AITANA) 195GRs.

SABAYÓN DE LIMÓN CON MERENGUE FRANCÉS \$135.00
Y GALLETA CIGARETTE 140GRs..

CHEESECAKE DE MARACUYÁ, HELADO DE MANGO \$135.00
Y PIÑA A LA VAINILLA 120GRs.

PANACOTTA DE CARDAMOMO, FRUTOS \$125.00
MACERADOS, CRUJIENTE DE PASTA FILO Y SOPA
DE FRUTOS ROJOS 160GRs.

POSTRE LÚDICO \$165.00
DESCUBRE AL CHEF QUE LLEVAS DENTRO Y
DISEÑA TU POSTRE EN LA MESA

PETIT FOURS 5 PIEZAS \$175.00

AITANA
RESTAURANTE

* LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS E INCLUYEN 16% DE IVA.

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE AMARGO CALLEBAUT \$145.00
CON AVELLANAS, TEJA DE CHOCOLATE Y SORBETE
DE FRESA 150GRs.

PASTEL DE ELOTE FRESCO Y MAÍZ BLANCO SIN \$135.00
GLUTEN; CON SALSA DE VAINILLA DE PAPANTLA Y
POLVO DE ALMENDRA 220GRs.

TRÍO DE SORBETES CON FRUTOS ROJOS 175GRs. \$125.00

COPA AITANA, HELADO DE YOGURT, ALMÍBAR \$155.00
DE FRESA CON VINO TINTO, FRUTOS ROJOS,
MINI MERENGUES Y CREMA DE VAINILLA 250GRs.

FONDANTE DE MANCHEGO CURADO, \$145.00
MERMELADA DE HIGOS CON VINO TINTO,
REDUCCIÓN DE BALSÁMICO Y HELADO DE
VAINILLA (UN CLÁSICO DE AITANA) 195GRs.

SABAYÓN DE LIMÓN CON MERENGUE FRANCÉS \$135.00
Y GALLETA CIGARETTE 140GRs..

CHEESECAKE DE MARACUYÁ, HELADO DE MANGO \$135.00
Y PIÑA A LA VAINILLA 120GRs.

PANACOTTA DE CARDAMOMO, FRUTOS \$125.00
MACERADOS, CRUJIENTE DE PASTA FILO Y SOPA
DE FRUTOS ROJOS 160GRs.

POSTRE LÚDICO \$165.00
DESCUBRE AL CHEF QUE LLEVAS DENTRO Y
DISEÑA TU POSTRE EN LA MESA

PETIT FOURS 5 PIEZAS \$175.00

AITANA
RESTAURANTE

* LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS E INCLUYEN 16% DE IVA.

SUGERENCIAS

FRÍO

CEVICHE VERDE CON MARISCOS DE ENSENADA (CALLO, PULPO Y CAMARÓN) *150GRS.* \$265.00

ROLLO JAPONÉS DE ROBALO Y ATÚN ACOMPAÑADO DE CHILES TOREADOS *10PZAS* \$245.00

CALIENTE

PULPO SELLADO CON EMULSIÓN DE CHILE MORRÓN, PAPAS COCIDAS Y POLVO DE ACEITUNAS *150GRS.* \$295.00

PRIMEROS TIEMPOS

SOPA DE JITOMATE HEIRLOOM CON GNOCCHIS DE QUESO RICOTTA *170ML.* \$195.00

ENSALADA DE JITOMATES HEIRLOOM, SALSA DE BERENJENA Y TAPENADE DE TOMATE CHERRY \$195.00

PLATOS FUERTES

COSTILLAR DE CORDERO CON TABOULEH DE COUS COUS Y PESTO DE MENTA *250GRS.* \$475.00

PESCADO CON MAJADA DE HIERBAS, PAPA RÚSTICA Y VEGETALES ORGÁNICOS DE LAS CHINAMPAS *200G.* \$385.00

CACHETE MELOSO DE CERDO ACOMPAÑADO DE RISOTTO DE HONGOS, TRUFA Y PARMESANO *200GRS.* \$325.00

ARROZ AZAFRANADO CON CAMARÓN JUMBO Y CHISTORRA *400GRS.* \$375.00

AITANA
RESTAURANTE

* LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS E INCLUYEN 16% DE IVA.

SUGERENCIAS

FRÍO

CEVICHE VERDE CON MARISCOS DE ENSENADA (CALLO, PULPO Y CAMARÓN) *150GRS.* \$265.00

ROLLO JAPONÉS DE ROBALO Y ATÚN ACOMPAÑADO DE CHILES TOREADOS *10PZAS* \$245.00

CALIENTE

PULPO SELLADO CON EMULSIÓN DE CHILE MORRÓN, PAPAS COCIDAS Y POLVO DE ACEITUNAS *150GRS.* \$295.00

PRIMEROS TIEMPOS

SOPA DE JITOMATE HEIRLOOM CON GNOCCHIS DE QUESO RICOTTA *170ML.* \$195.00

ENSALADA DE JITOMATES HEIRLOOM, SALSA DE BERENJENA Y TAPENADE DE TOMATE CHERRY \$195.00

PLATOS FUERTES

COSTILLAR DE CORDERO CON TABOULEH DE COUS COUS Y PESTO DE MENTA *250GRS.* \$475.00

PESCADO CON MAJADA DE HIERBAS, PAPA RÚSTICA Y VEGETALES ORGÁNICOS DE LAS CHINAMPAS *200G.* \$385.00

CACHETE MELOSO DE CERDO ACOMPAÑADO DE RISOTTO DE HONGOS, TRUFA Y PARMESANO *200GRS.* \$325.00

ARROZ AZAFRANADO CON CAMARÓN JUMBO Y CHISTORRA *400GRS.* \$375.00

AITANA
RESTAURANTE

* LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS E INCLUYEN 16% DE IVA.