

ENTRADAS

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE MASA MADRE Y TOMACA 75 GRS.	\$790.00
CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO CON REDUCCIÓN DE UVA (8 PIEZAS)	\$165.00
BETABEL Y CAMOTE CRUJIENTE CON FOIE GRAS, MERMELADA DE HIGOS Y POLVO DE PISTACHE (4 PIEZAS)	\$255.00
BURRATA CON JITOMATES ORGÁNICOS, PESTO, PIÑONES Y COSTRAS DE PAN	\$295.00
TÁRTARA DE ATÚN CON PURÉ DE AGUACATE Y CRISTALES DE ALGA NORI 120 GRS.	\$295.00
TIRADITO DE CALLO DE TEMPORADA, CON LECHE DE TIGRE Y HABANERO TATEMADO 150 GRS.	\$295.00
CEVICHE VERDE CON MARISCOS DE ENSENADA (CALLO, PULPO Y CAMARÓN AZUL SUSTENTABLE) 150 GRS.	\$295.00
TOSTADAS DE JAIBA, ALIOLI DE CHIPOTLE Y CEBOLLA MORADA ENCURTIDA 140 GRS. (4 PIEZAS)	\$210.00
TACOS DE PULPO MACERADO EN ACEITES DE CHILES CON POMADA DE AGUACATE Y CHICHARRÓN TROCEADO 150 GRS. (4 PIEZAS)	\$275.00
TACOS DE BACKRIB DE CERDO CONFITADO, PIPIÁN Y RABANITOS 150 GRS. (4 PIEZAS)	\$230.00
TACOS DE RIB EYE CON CEBOLLITAS CARAMELIZADAS Y CILANTRO 150 GRS. (5 PIEZAS)	\$295.00
TACOS DE LECHÓN EN CONFIT CON GUACAMOLE Y SALSAS DE LA CASA 100 GRS. (4 PIEZAS)	\$295.00
RISOTTO DE QUESO GRANA PADANO CON TÁRTARA DE JITOMATES DESHIDRATADOS EN CASA (TIEMPO ESTIMADO 25 MIN.)	\$265.00

PRIMEROS TIEMPOS

GAZPACHO DE SANDÍA ORGÁNICA CON SAL DE ESCAMA	\$165.00
SOPA DE JITOMATES HEIRLOOM DE LA CHINAMPA YOLCAN-XOCHIMILCO CON GNOCCHIS DE QUESO RICOTTA DE RANCHO 4 ENCINOS	\$195.00
SOPA DE LENTEJAS CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO POCHADO CRUJIENTE	\$175.00
ENSALADA DE GUAYABAS RELLENAS DE QUESO (MASCARPONE Y RICOTTA) ALMIBAR DE ESPECIAS Y NUEZ, ESPINACA, ENDIVIAS Y MANZANA VERDE (4 PIEZAS)	\$210.00
ENSALADA DE BETABELES, ZANAHORIAS ORGÁNICAS, AGUACATE Y QUESO FETA CON ADEREZO DE MIEL Y MOSTAZA	\$195.00
CORAZONES DE LECHUGA A LAS BRASAS CON VINAGRETA DE LIMÓN REAL Y POLVO DE DUKKAH (NUEZ, AVELLANA Y PISTACHE)	\$225.00

AITANA
RESTAURANTE

* ESTE ESTABLECIMIENTO OFRECE PLATILLOS CRUDOS DE PRIMERA CALIDAD. CONSIDERAR AL ORDENAR

*LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS E INCLUYEN EL 16% DE IVA
*EL GRAMAJE DE LOS PLATILLOS REPRESENTA LA PORCIÓN DE PROTEÍNA

PLATOS FUERTES

GARGANELLI FRESCO CON RAGOUT DE RIBEYE (8 HORAS DE COCCIÓN) Y QUESO GRANA PADANO	\$325.00
TAGLIATELLE FRESCO DE CAMARÓN AZUL SUSTENTABLE CON JITOMATES DESHIDRATADOS EN CASA, ACEITUNA KALAMATA Y ACEITE DE CHILE SECO CON ROMERO 100 GRs.	\$325.00
ARROZ NEGRO CON CALAMARES BABY, CAMARÓN AZUL SUSTENTABLE, ROBALO Y ALIOLI (ESPECIALIDAD DE LA CASA) 100 GRs.	\$435.00
PESCADO CON SALSA DE LANGOSTINOS, SETAS Y PURÉ DE PAPA CONFIT 180 GRs.	\$395.00
PESCADO CON MAJADA DE HIERBAS, PAPA RÚSTICA Y VEGETALES ORGÁNICOS DE LAS CHINAMPAS 180 GRs.	\$410.00
PESCADO A LA SAL CON PAPAS, PIMENTÓN Y PEREJIL 500 GRs. (TIEMPO ESTIMADO 25 MIN.)	\$475.00
CACHETE MELOSO DE CERDO COCINADO A BAJA TEMPERATURA CON RISOTTO DE HONGOS 180 GRs. (TIEMPO ESTIMADO 25 MIN.)	\$395.00
COSTILLAS DE CERDO GLASEADAS CON SALSA AGRIDULCE DE MIEL DE ABEJA DE SAN GREGORIO-XOCHIMILCO Y MOSTAZA ANTIGUA 380 GRs.	\$395.00
SOLOMILLO CON REDUCCIÓN DE OPORTO, PURÉ DE PAPA AHUMADO Y ESPÁRRAGOS 200 GRs.	\$515.00
RIBEYE CON PAPAS GAJO GLASEADAS Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS 400 GRs.	\$645.00

POSTRES

FONDANTE DE MANCHEGO SEMICURADO, MERMELADA DE HIGOS CON VINO TINTO, REDUCCIÓN DE BALSÁMICO Y HELADO DE VAINILLA	\$155.00
PASTEL DE DÁTIL CON SALSA DE VAINILLA Y HELADO DE PLÁTANO	\$145.00
PASTEL DE ELOTE FRESCO Y MAÍZ BLANCO SIN GLUTEN CON SALSA DE VAINILLA DE PAPANTLA Y POLVO DE ALMENDRA	\$135.00
TRIO DE SORBETES (MANGO, GUAYABA Y MARACUYÁ)	\$125.00
QUESO MANCHEGO SEMICURADO CON ATE DE MEMBRILLO	\$225.00
PIÑA ASADA CON SALSA AHUMADA DE MEZCAL, HELADO Y ESPUMA DE MASCARPONE CON PESTO Y CRUJIENTE DE PIÑA	\$135.00