

ENTRADAS

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE MASA MADRE Y TOMACA 75GRS.

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO CON REDUCCIÓN DE UVA (8 PIEZAS)

PIMIENTOS DE PADRÓN CON VINAGRETA DE CÍTRICOS Y SAL DE ESCAMA

BETABEL Y CAMOTE CRUJIENTE CON FOIE GRAS, MERMELADA DE HIGOS Y POLVO DE PISTACHE (4 PIEZAS)

TÁRTARA DE ATÚN CON PURÉ DE AGUACATE Y CRISTALES DE ALGA NORI 120GRS.

TIRADITO DE CALLO DE TEMPORADA, CON LECHE DE TIGRE Y HABANERO TATEMADO 150GRS.

CEVICHE VERDE CON MARISCOS DE ENSENADA (CALLO, PULPO Y CAMARÓN AZUL SUSTENTABLE) 150GRS.

PULPO SELLADO CON ALIOLI NERO, EMULSIÓN DE HIERBAS CON LIMÓN Y PAPAS CONFIT 150GRS.

TOSTADAS DE JAIBA, ALIOLI DE CHIPOTLE Y CEBOLLA MORADA ENCURTIDA 140GRS. (4 PIEZAS)

TACOS DE PULPO MACERADO EN ACEITES DE CHILES CON POMADA DE AGUACATE Y CHICHARRÓN TROCEADO 120GRS. (4 PIEZAS)

TACOS DE RIB EYE CON CEBOLLITAS CARAMELIZADAS Y CILANTRO 150GRS. (4 PIEZAS)

TACOS DE LECHÓN EN CONFIT CON GUACAMOLE Y SALSAS DE LA CASA 150GRS. (4 PIEZAS)

PRIMEROS TIEMPOS

SOPA DE JITOMATES HEIRLOOM DE LA CHINAMPA YOLCAN-XOCHIMILCO CON GNOCCHIS DE QUESO RICOTTA DE RANCHO 4 ENCINOS

SOPA DE LENTEJAS CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO POCHADO CRUJIENTE

BURRATA CON JITOMATES ORGÁNICOS, PESTO, PIÑONES Y COSTRAS DE PAN

CORAZONES DE LECHUGA A LAS BRASAS CON VINAGRETA DE LIMÓN REAL Y POLVO DE DUKKAH (NUEZ, AVELLANA Y PISTACHE)

ENSALADA DE GUAYABAS RELLENAS DE QUESO (MASCARPONE Y RICOTTA) ALMIBAR DE ESPECIAS Y NUEZ, ESPINACA, ENDIVIAS Y MANZANA VERDE (4 PIEZAS)

BETABELES ORGÁNICOS HORNEADOS EN COSTRA DE SAL, CREMA DE QUESO DE CABRA, HOJAS DE BETABEL CON VINAGRETA CÍTRICA Y REDUCCIÓN DE BETABEL PICANTE

ENSALADA DE SALMÓN NORUEGO CURADO CON BETABEL E HINOJO, MIX DE HOJAS TIERNAS, CEBOLLA Y PEPINO PERSA 100GRS.

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 RIB EYE (8 HORAS DE COCCIÓN)
Y QUESO GRANA PADANO 160GRS.

TAGLIATELLE FRESCO DE CAMARÓN AZUL SUSTENTABLE CON JITOMATES
DESHIDRATADOS EN CASA, ACEITUNA KALAMATA Y ACEITE DE CHILE SECO
CON ROMERO 100GRS.

RISOTTO DE QUESO GRANA PADANO CON TÁRTARA DE JITOMATES
DESHIDRATADOS EN CASA

ARROZ NEGRO CON CALAMARES BABY, CAMARÓN AZUL SUSTENTABLE, ROBALO
Y ALIOLI (ESPECIALIDAD DE LA CASA) 60GRS.

ARROZ MELOSO AZAFRANADO CON ALIOLI DE CHILE CHILHUACLE Y CODORNIZ
A LAS BRASAS 80GRS.

ARROZ A LA LEÑA CON CHORIZO ESPAÑOL, CHULETON DE RIB EYE BLACK ANGUS
Y ALIOLI DE CHILE SECOS 400GRS

LANGOSTINOS CON MANTEQUILLA CLARIFICADA DE LIMÓN REAL Y ACELGAS
275GRS.

SUPREMA DE POLLO ORGÁNICO DE LIBRE PASTOREO CON PURE DE CHICHARO,
HOJAS DE TEMPORADA, JITOMATES CHERRY VINAGRETA DE LIMÓN 300GRS.

CACHETE MELOSO DE CERDO COCINADO A BAJA TEMPERATURA CON RISOTTO
DE HONGOS 180GRS.

COSTILLAS DE CERDO GLASEADAS CON SALSA AGRIDULCE DE MIEL DE ABEJA DE
SAN GREGORIO-XOCHIMILCO Y MOSTAZA ANTIGUA 380GRS.

PESCADOS

PESCADO CON SALSA DE
LANGOSTINOS, SETAS Y
PURÉ DE PAPA CONFIT 180GRS.

PESCADO A LA SAL CON PAPAS,
PIMENTÓN Y PEREJIL 500GRS.
(TIEMPO ESTIMADO 25 MIN.)

PESCADO CON MAJADA DE
HIERBAS, PAPA RÚSTICA Y
VEGETALES ORGÁNICOS
DE LAS CHINAMPAS 180GRS.

SALMON A LAS BRASAS CON COUS
COUS DE LENTEJAS E HINOJO EN
9 HRS DE COCCIÓN, RELISH DE
PEPINO Y YOGURT 200GRS.

PESCA DEL DÍA (PARA COMPARTIR) 1.4KG

CON SOFRITO DE TOMATE Y ALCAPARRAS (TIEMPO ESTIMADO 25 MIN.)
ESTILO GUETARIA (TIEMPO ESTIMADO 25 MIN.)
A LA SAL / A LA SAL AITANA (TIEMPO ESTIMADO 45 MIN.)

CORTES DE CARNE

SOLOMILLO CON REDUCCIÓN DE OPORTO, PURÉ DE PAPA AHUMADO
Y VERDURAS ORGANICAS 200GRS.

RIBEYE 400GRS.

NEW YORK BLACK ANGUS 400GRS.

KANSAS CALIDAD PRIME
600GRS.

DELMONICO BLACK ANGUS 1KG
(TIEMPO ESTIMADO 25 MIN.).

GUARNICIÓN A ESCOGER

*ENSALADA MIXTA

*COLES DE BRUSELA CON DUKKHA

*PAPAS GAJO CON PIQUILLO

*PAPA LIONESE

AITANA

RESTAURANTE

* ESTE ESTABLECIMIENTO OFECE 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