

ENTRADAS

SELECCIÓN DE ACEITUNAS ESPAÑOLAS (GORDAL Y KALAMATA)

JAMÓN IBÉRICO CINCO JOTAS CON PAN CRISTAL Y TOMACA
75GRS.

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

PIMIENTOS DE PADRÓN CON VINAGRETA DE CÍTRICOS

HUEVOS ROTOS CLÁSICOS

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO CINCO JOTAS *20GRS.*

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 NEGRO, EMULSIÓN DE HIERBAS
CON LIMÓN Y PAPAS CONFIT *150GRS.*

BOQUERONES FRITOS CON SALSA DE HIERBAS Y LIMÓN REAL
200GRS.

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 *120GRS. (4 PIEZAS)*

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

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

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
*MP ES "PRECIO DE MERCADO" Y PUEDE VARIAR TODOS LOS DÍAS

PRIMEROS TIEMPOS

SOPA DE JITOMATES HEIRLOOM DE LA CHINAMPA VOLCAN-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, HOJAS TIERNAS, CEBOLLA ENCURTIDA Y PEPINO PERSA 100GRS.

ENSALADA DEL CHEF CON VERDURAS ORGÁNICAS DE TEMPORADA DEL RANCHO DE LA PAUSA Y VINAGRETA DE LA CASA

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 CODORNIZ A LAS BRASAS Y ALIOLI DE CHILE CHILHUACLE 80GRS.

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

LANGOSTINOS GIGANTES CON MANTEQUILLA CLARIFICADA DE LIMÓN REAL Y ACELGAS 340GRS.

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.

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
*MP ES "PRECIO DE MERCADO" Y PUEDE VARIAR TODOS LOS DÍAS

PESCADOS

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

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

PESCADO A LA SAL *500GRS. (TIEMPO ESTIMADO 25 MIN.)*

SALMÓN 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)

NUESTROS PESCADOS REGULARMENTE PESAN ENTRE 1.2KG Y 2KG.

NACIONAL

IMPORTADO

CON SOFRITO DE TOMATE Y ALCAPARRAS *(TIEMPO ESTIMADO 25 MIN.)*

ESTILO GUETARIA *(TIEMPO ESTIMADO 25 MIN.)*

A LA SAL *(TIEMPO ESTIMADO 45 MIN.)*

CORTES DE CARNE

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

RIBEYE *400GRS.*

NEW YORK BLACK ANGUS
400GRS.

KANSAS CALIDAD PRIME
600GRS.

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

TODOS NUESTROS CORTES SE PREPARAN EN UN GRILL CON FUEGO A BASE DE CARBON Y LEÑA

GUARNICIONES

- ENSALADA DEL CHEF
- RODAJAS DE JITOMATE HEIRLOOM
- PAPAS GAJO CON PIQUILLO
- PAPAS AL LIMÓN REAL.

- COLES DE BRUSELA CON DUKKHA
- ESPINACAS CON CREMA
- PAPA LIONESE
- ELOTE TARTUFO

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
* MP ES "PRECIO DE MERCADO" Y PUEDE VARIAR TODOS LOS DÍAS

POSTRES

FONDANTE DE MANCHEGO
SEMICURADO, MERMELADA DE HIGOS
CON VINO TINTO, REDUCCIÓN DE
BALSÁMICO Y HELADO DE VAINILLA

PASTEL DE DÁTIL CON SALSA DE
VAINILLA
Y HELADO DE PLÁTANO

PASTEL DE ELOTE FRESCO Y MAÍZ
BLANCO
SIN GLUTEN CON SALSA DE VAINILLA DE
PAPANTLA Y POLVO DE ALMENDRA

FONDANTE DE CHOCOLATE DE METATE
CON PLÁTANO CARAMELIZADO, MOUSSE
DE CARAMELO Y HELADO DE YOGURT

TRIO DE SORBETES (*MANGO, GUAYABA
Y MARACUYÁ*)

QUESO MANCHEGO SEMICURADO CON
ATE DE MEMBRILLO, TEJOCOTE Y
GUAYABA

AITANA
RESTAURANTE

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