

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. (5 PIEZAS)

TACOS DE LECHÓN EN CONFIT CON GUACAMOLE Y SALSAS DE LA CASA 100GRS. (4 PIEZAS)

ENSALADA DE SALMÓN CURADO CON BETABEL E HINOJO, ARUGULA, CEBOLLA Y PEPINO PERSA ECURTIDO 100GRS.

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

AITANA

RESTAURANTE

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

*LOS PRECIOS ESTAN 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 *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) *100GRS.*

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

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

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 CON PAPAS, PIMENTÓN Y PEREJIL *500GRS.*
(TIEMPO ESTIMADO 25 MIN.)

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.)

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

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.*

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

RIBEYE CON PAPAS GAJO GLASEADAS Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS *400GRS.*

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

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 ESTÁN EN PESOS MEXICANOS E INCLUYEN 16% DE IVA.