



# MENÚ





# MENÚ

## SNACK BAR

### Bagel de pollo frito

\$150

Relleno de pollo frito, queso cheddar, pepinillos

### Bagel de embutidos

\$150

Relleno de jamón serrano, salami, pepperoni, queso mozzarella, tartara

### Hamburguesa de pollo

\$170

Tocino, pollo frito agridulce, queso cheddar

### Hamburguesa de guacamole

\$180

Carne con tocino, guacamole, tortilla frita en salsa macha, queso mozzarella

### Papas vaniloquio

\$130

Gratinadas con salsa de tres quesos y tocino frito

### Chicharron Choluramos

\$170

Guacamole, con chicharron choluramos

### Tabla de quesos

\$260

Mix de quesos y embutidos

## ENTRADAS

### Chalupas Vaniloquio

\$120

Con suadero, salsa verde, roja, mole

### Dumplings

\$160

Dumplings fritos rellenos de suadero

### Baos

\$160

Pan oriental cocinado al vapor con carne de res en estofado de vino tinto

### Croquetas de jamón serrano

\$150

A base de bechamel con jamón serrano

### Tartar de cecina

\$160

Cecina, queso fresco, nopal, cebolla, con chile atole verde



# MENÚ

## PIZZA Y PASTA

### Pizza de pepperoni

\$220

Queso mozzarella, pepperoni, salsa de tomate

### Pizza de jamón serrano

\$250

Queso mozzarella, jamón serrano, mazana, arugula, reducción de balsámico

### Pizza Vaniloquio

\$230

Pesto mexa, queso mozzarella fresco, cecina, arugula

### Pizza Loquio

\$250

Chicharron, frijoles, cremoso de aguacate, queso mozzarella, cebolla y cilantro

### Pizza Gringa

\$250

Queso mozzarella, queso cheddar, cerdo BBQ, elote amarillo

### Fettuccini Mexa

\$150

Al pesto de la casa a base de quelites y pepita de calabaza, queso parmesano

### Raviolis

\$150

Rellenos de queso de cabra con espinacas, en salsa de hongos

### Linguini y jamón serrano

\$160

En salsa cremosa con queso y jamón serrano

### Tortiglioni al pomodoro

\$150

Al horno con salsa pomodoro, granados con queso mozzarella y queso parmesano

## SEGUNDOS

### Calientes

#### Crema de hongos

\$110

Setas, champiñones, shitake, aceite de chiles, chicharrón del alga nori

#### Ramen Mexa

\$170

Pollo agridulce frito, chile poblano, esquites, queso fresco, huevo en salsa de soja, caldillo de pollo

#### Chuka Soba

\$180

Ramen de porkbelly, esquites, fondo de res, huevo en salsa de soja

### Fríos

#### Ensalada con pesto

\$140

Nopal, queso mozzarella fresco, espinaca baby, arugula, pesto mexa, tomate

#### Ensalada conquista

\$140

Mix de hojas, manzana, queso de cabra, cherrys y pimientos confitados, jamón serrano, reducción de balsámico



# MENÚ

## FUERTES

### BackRib Mexa

\$280

Costillas BBQ, con elote amarillo y papas gajo

### Chicharron Choluramos

\$230

Chicharron carnosos, con salsa verde, queso asado, frijoles refritos, esquites

### Pork Belly con mole verde

\$220

Con vegetales asados y mix de hojas y verdolagas

### Salmón mexicano

\$260

Salmón al plancha, chile atole verde, esquites, mix de hojas mexicanas

### Pechuga frita con salsa cremosa

\$230

Rellena de jamón serrano y queso, en salsa de queso y tocino

## POSTRES

### CheeseCake de Lottus

\$130

De galleta lottus, relleno de queso y caramelo

### El Poblanito

\$110

Cremoso de chocolate relleno de mole poblano dulce

### CheeseCake de Matcha

\$120

Base de galleta de maíz, matcha con queso, miel de chile poblano

### Pastel de crepas

\$130

Crepas, cajeta, queso crema, cacahuates caramelizados



# MENÚ

## MIXOLOGIA DE AUTOR

### El Poblano

\$160

Coctel de Mole Poblano con Whisky Abasolo de maíz nixtamalizado, licor de almendra, cacao, cordial de chile chipotle, ancho, pasilla, espuma de galleta y ajonjolí

### Señora de las Lomas

\$160

Mezcal, milk punch de piña, concentrado de jamaica, vino prosecco con hoja de oro comestible

### Prohibición

\$150

Ron Flor de caña, milk punch de piña, limón

### Sunset

\$160

Whisky chivas 12, milk punch de maracuya con manzana, espuma de jamaica

### Mayahuel

\$150

Tequila cazadores, ancho reyes, macerado de sandía, toronja y limón

### Torre de Oro

\$160

Gin beeffeter, té de savila y fresa, miel de agave

## MOCKTAILS

• Frambuesa/Lavanda

\$80

• Fresa/Albahaca

\$80

• Mango/Gengibre

\$80

• Sandía/Hierbabuena

\$80

• Jamaica/Romero

\$80

• Menta/Pepino

\$80

## DIGESTIVOS

• Sambuca Vaccari Negro

\$90

• Baileys

\$95

• Chartreuse Verde

\$190

• Anís Chinchón dulce

\$95

• Anís Chinchón seco

\$95



# MENÚ

---

## COCTELERÍA CLÁSICA

---

- |                     |       |                        |       |
|---------------------|-------|------------------------|-------|
| • Mojito del día    | \$120 | • Piña colada          | \$130 |
| • Mezcalita         | \$120 | • Clamato Black        | \$120 |
| • Margarita del día | \$130 | • Carajillo            | \$150 |
| • Aperol Spritz     | \$160 | • Carajillo de Bayleys | \$160 |
| • Negroni           | \$150 | • Carajillo Frangelico | \$160 |
- 

## REFRESCOS

---

- |                             |      |                          |      |
|-----------------------------|------|--------------------------|------|
| • Coca-cola regular .355 ml | \$45 | • Agua natural           | \$40 |
| • Coca-cola zero .355 ml    | \$45 | • Agua mineral peñafiel  | \$40 |
| • Sidral .355 ml            | \$45 | • Agua mineral Schweppes | \$45 |
| • Sprite .355 ml            | \$45 |                          |      |
- 

## CERVEZA

---

- |            |      |                   |      |
|------------|------|-------------------|------|
| • XX Lager | \$55 | • Bohemia clásica | \$60 |
| • XX Ambar | \$55 | • Bohemia Oscura  | \$60 |
| • Indio    | \$55 | • Heineken        | \$60 |
| • Tecate   | \$55 | • Amstel Ultra    | \$60 |
- 

## TARROS

---

- |           |      |             |      |
|-----------|------|-------------|------|
| • Chelado | \$20 | • Michelado | \$25 |
| • Clamato | \$40 |             |      |