



MENÚ





MENÚ

SNACK BAR

Bagel de Pollo Frito

\$160

Relleno de pollo frito, queso cheddar, pepinillos

Bagel de Embutidos

\$160

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

Hamburguesa de Pollo

\$180

Tocino, pollo, queso cheddar

Hamburguesa de Guacamole

\$190

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

Papas Vaniloquio

\$140

Gratinadas con salsa de tres quesos y tocino frito

Chicharrón Choluramos

\$180

Guacamole, con chicharrón choluramos

Tabla de Quesos

\$270

Mix de quesos y embutidos

ENTRADAS

Chalupas Vaniloquio

\$130

Con suadero, salsa verde, roja, mole

Dumplings

\$170

Dumplings fritos rellenos de suadero

Baos

\$170

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

Croquetas de Jamón Serrano

\$160

A base de bechamel con jamón serrano

Tartar de Cecina

\$170

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



MENÚ

PIZZA Y PASTA

Pizza de Pepperoni

\$230

Queso mozzarella, pepperoni, salsa de tomate

Pizza de Jamón Serrano

\$260

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

Pizza Vaniloquio

\$240

Pesto mexa, queso mozzarella fresco, cecina, arúgula

Pizza Loquio

\$260

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

Pizza Gringa

\$260

Queso mozzarella, queso cheddar, cerdo BBQ, elote amarillo

Fettuccini Mexa

\$160

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

Raviolis

\$160

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

Linguini y Jamón Serrano

\$170

En salsa cremosa con queso y jamón serrano

Tortiglioni al Pomodoro

\$160

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

SEGUNDOS

Calientes

Crema de Hongos

\$120

Setas, champiñones, shitake, aceite de chiles

Ramen Mexa

\$180

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

Chuka Soba

\$190

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

Fríos

Ensalada con Pesto

\$150

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

Ensalada Conquista

\$150

Mix de hojas, manzana, queso de cabra, cherry's y pimientos confitados, jamón serrano, reducción de balsámico



MENÚ

FUERTES

BackRib Mexa

\$290

Costillas BBQ, con elote amarillo y papas gajo

Chicharrón Choluramos

\$240

Chicharrón carnoso, con salsa verde, queso asado, frijoles refritos, esquites

Pork Belly con Mole Verde

\$230

Con vegetales asados, mix de hojas y verdolagas

Salmón Mexicano

\$270

Salmón a la plancha, chile atole verde, esquites, mix de hojas mexicanas

Pechuga Frita con Salsa Cremosa

\$240

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

POSTRES

CheeseCake de Lottus

\$140

De galleta lottus, relleno de queso y caramelo

El Poblanito

\$120

Cremoso de chocolate relleno de mole poblano dulce

CheeseCake de Matcha

\$130

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

Pastel de Crepas

\$140

Crepas, cajeta, queso crema, cacahuates caramelizados



MENÚ

MIXOLOGIA DE AUTOR

El Poblano

\$165

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

\$165

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

Prohibición

\$155

Ron Flor de caña, milk punch de piña, limón

Sunset

\$165

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

Mayahuel

\$155

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

Torre de Oro

\$165

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

MOCKTAILS

- Frambuesa/Lavanda

\$85

- Fresa/Albahaca

\$85

- Mango/Gengibre

\$85

- Sandía/Hierbabuena

\$85

- Jamaica/Romero

\$85

- Menta/Pepino

\$85

DIGESTIVOS

- Sambuca Vaccari Negro

\$95

- Baileys

\$100

- Chartreuse Verde

\$195

- Anís Chinchón Dulce

\$100

- Anís Chinchón Seco

\$100



MENÚ

COCTELERÍA CLÁSICA

- | | | | |
|---------------------|-------|------------------------|-------|
| • Mojito del día | \$125 | • Piña Colada | \$135 |
| • Mezcalita | \$125 | • Clamato Black | \$125 |
| • Margarita del día | \$135 | • Carajillo | \$155 |
| • Aperol Spritz | \$165 | • Carajillo de Bayleys | \$165 |
| • Negroni | \$155 | • Carajillo Frangelico | \$165 |
-

REFRESCOS

- | | | | |
|-----------------------------|------|--------------------------|------|
| • Coca-cola regular .355 ml | \$50 | • Agua natural | \$45 |
| • Coca-cola zero .355 ml | \$50 | • Agua mineral peñaflor | \$45 |
| • Sidral .355 ml | \$50 | • Agua mineral Schweppes | \$50 |
| • Sprite .355 ml | \$50 | | |
-

CERVEZA

- | | | | |
|------------|------|-------------------|------|
| • XX Lager | \$60 | • Bohemia clásica | \$65 |
| • XX Ambar | \$60 | • Bohemia Oscura | \$65 |
| • Indio | \$60 | • Heineken | \$65 |
| • Tecate | \$60 | • Amstel Ultra | \$65 |
-

TARROS

- | | | | |
|-----------|------|-------------|------|
| • Chelado | \$25 | • Michelado | \$30 |
| • Clamato | \$45 | | |