

# Zéfiro

*Donde soplando el Zéfiro;  
al compás de los pájaros,  
vierten hermosas lágrimas  
del Aurora los párpados  
(vv. 21-24)*

*Juana Inés de la Cruz*

*Los grabados en las mesas son fragmentos de la obra de la poeta Sor Juana Inés de la Cruz.*

# Entradas

## Ensalada Zéfiro 160 g

**\$110.00**

*Fresca bienvenida a nuestro recinto.*

Mezcla de lechugas acompañadas de ate de guayaba hecho en casa, amaranto, pepita, cacahuete, nuez, *feuilleton* de queso Chiapas, curly de pepino, vinagreta de menta y queso fresco hecho en casa.

## Quesadillitas de la casa 3 piezas, 35 g c/u

**\$107.00**

*Deliciosos bocados de nuestra cultura mestiza.*

Trío de quesadillitas fritas rellenas de: papa con queso Oaxaca, hongos y rajas. Servidas con lechuga, bombones de crema y queso fresco hecho en casa; acompañadas de guacamole y salsa martajada.

## Tacos de pescado al pastor 3 piezas, 65 g c/u

**\$117.00**

*La herencia de los inmigrantes libaneses, al encuentro de nuestros mares.*

Trozos de pescado marinados en salsa guajillo con achiote, guarnecidos con un aromático escabeche de piña con zanahoria, servidos con salsa martajada, brotes de cilantro y limón.

## Empanada de pulpo 65 g

**\$121.00**

*Estilo La Viga.*

Acompañada de pico de gallo con piña, mayonesa de cilantro, salsa de habanero tatemado y brotes de cilantro.

Libre de gluten  Vegetariano  No cobramos cover. Precios de toda la carta en pesos mexicanos, incluyen IVA; sujetos a cambio sin previo aviso. Tamaños de la porción aproximados, pesados en crudo. El término de cocción de las carnes es entera responsabilidad de quien así lo solicita. Productos sujetos a disponibilidad.

# Sopas

## Sopa Tarasca 160 ml

**\$120.00**

*Típica del estado de Michoacán.*

Base de frijol bayo, chile ancho y fondo de pollo. Acompañada con tierra de chicharrón, cebolla cambray tatemada, crema Chiapas, aguacate, aros de tortilla frita, juliana de chile ancho y brotes de cilantro.

## Caldo tlapeño 160 ml

**\$120.00**

*Del antiguo pueblo de Tlalpan a todos los rincones del país.*

Elaborado con caldo de pollo, chile guajillo, chipotle, xoconostle, verduras, arroz y garbanzo. Servido con albondiguitas de pollo, garbanzo, papa, zanahoria, calabaza, aguacate y brotes de cilantro.

## Caldo de pollo 160 ml

**\$109.00**

*El restaurador de cuerpo y alma por excelencia.*

Caldo clarificado servido con arroz blanco, pollo deshebrado, zanahoria, calabaza y papa, decorado con brotes de cilantro.

## Fideo seco 200 g

**\$120.00**

*Homenaje a la legendaria sopa de pasta de los hogares mexicanos.*

Elaborado con salsa de jitomate, chile guajillo y pasilla; servido con salsa chipotlillo, queso fresco hecho en casa, crema Chiapas, aguacate, pétalos de cebolla cambray y brotes de cilantro.

## Sopa de la milpa 160 ml

**\$114.00**

*Humeante interpretación de nuestro pasado prehispánico.*

Sopa elaborada con base de fondo de verduras con guarnición de setas, calabaza y chile poblano asados. Se sirve acompañada de monedas de tortilla frita, rosetones de rábano y brotes de cilantro.

# Tacos

Descubre cómo hemos interpretado los clásicos de la comida popular.  
Placeres culposos elevados en nichos de oro.

## Taco de setas 130 g

**\$118.00**

*Un tributo al corazón de nuestros bosques y parques nacionales.*

Setas a la plancha impregnadas de aceite con romero y ajo, sobre una tortilla con adobo de chile guajillo y acompañadas de ensalada de espinaca, verdolaga, pepita, amaranto y vinagreta de limón. Se termina con puré de frijol y papa paja.

## Taco Ensenada 140 g

**\$121.00**

*Festín del mar, delicioso puerto del sibarita.*

Pescado con tempura de cerveza y harina de trigo, acompañado de guacamole, jitomate cherry, aros de cebolla cambray, chile serrano y col morada con mayonesa de chipotle. Sobre tortilla de harina hecha en casa, acompañado con limón eureka y brotes de cilantro.

## Taco de carnitas 3 piezas, 30 g c/u

**\$121.00**

*Así celebramos en familia un día de alegría.*

Tres tacos de carnitas de chamorro de cerdo acompañados con una mezcla de pepino, cebolla y rábanos encurtidos, salsa verde cruda, salsa martajada, limón y brotes de cilantro.

# Platos fuertes

## Manchamanteles de Sor Juana

*Un platillo inspirado en una receta del siglo XVIII*

*atribuida a la Décima Musa.*

Pastel de chamorro de cerdo (160 g) acompañado de calabaza italiana, cebolla asada, zanahoria, papa cambray, puré de camote, puré de plátano macho, chochoyotas y chips de betabel.  
Servido con mole manchamantel.



**\$270.00**

## Arrachera marinada 180 g

**\$258.00**

*El sabor y aroma de las cocinas del norte que trasciende fronteras.*

Jugoso corte de arrachera servida con pipián verde y acompañada de ensalada de romeritos, verdolagas, espinacas y zanahoria con vinagreta de limón; así como jitomate cherry, cebolla asada, rábanos y puré de frijol.

## Lengua de res 150 g

**\$270.00**

*Delicatessen de nuestra cocina, al estilo mexicano.*

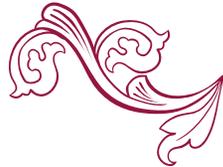
Tierna lengua de res cocinada al vacío por 12 horas, servida sobre salsa verde y acompañada de papas cambray, nopales asados, aros de cebolla, bombones de frijol y brotes de cilantro.

## Pachola de pollo en achiote 150 g

**\$241.00**

*Un clásico infalible con el toque de Yucatán.*

Pachola de pollo impregnada en achiote, naranja y especias, servida con ensalada de verdolagas y espinaca baby con pepita, amaranto y vinagreta de limón. Acompañado con pétalos de cebolla cambray encurtidos y puré espeso de frijol.



**Pescado al mojo de ajo 180 g** 

**\$275.00**

*Para saborear nuestros mares.*

Pescado al sartén con mantequilla de ajo y vino blanco, servido con arroz blanco, aceite de cilantro, pico de gallo, molotes de plátano, chips de ajo y decorado con brotes de cilantro.

**Chile relleno 270 g** 

**\$213.00**

*El corazón de la tierra viva.*

Chile poblano relleno de verduras y queso de cabra, servido sobre una salsa de natas, guarnecido con tuli de harina de trigo, puré de betabel y verduras salteadas.

**Coliflor ahumada 250 g**  

**\$190.00**

*El sabor de la tierra se mezcla con Oaxaca.*

Tierna coliflor ahumada y rostizada, servida sobre mole negro de Oaxaca (vegano), acompañado con calabaza a la parrilla, bulbo de hinojo confitado al vacío y decorado con hoja santa frita.

## Menú infantil



**\$357.00**

Porciones pequeñas

Incluye:

- Caldo de pollo **100 ml** o Fideo seco **100 g**
- Albondiguitas de res **120 g**  
*Elaboradas a base de una mezcla de arrachera marinada, apio y zanahoria; acompañadas de papa frita, salsa catsup y bastones de zanahoria y pepino sazonados con chile piquín y limón.*
- Un vaso de agua del día **250 ml**
- Una bola de helado a elección **60 g**

