

MENÚ CENA
DINNER MENU



SAMOS
SABORES MÍOS

ENTRADAS | APPETIZERS

Sopa de Milpa (230 ml) | Epazote | Flor de Calabaza | Sofrito de Chile Poblano | Calabazas Criollas | Habas | Chilacayote Tierno (Opción saludable) **\$290**
“Milpa” Soup | Epazote Herb | Squash Blossom | Poblano Chili Sofrito | Native Squash | Fava Beans | Tender

Chilacayote (Healthy Option)

Crema de Elote (230 ml) | Elotes Baby Rostizados | Camarón (40 gr) | Infladita de Maíz | Aguacate | Crema de Elotes Tiernos **\$290**
Corn Cream | Roasted Baby Corn | Shrimp | Corn “Infladita” | Avocado | Tender Corn Cream



Ensalada de Calabaza Mantequilla Rostizada (120 gr) | Mix del Huerto | Frutos Rojos | Duraznos al Grill | Queso Feta Marinado | Pepitas Doradas | Vinagreta de Naranja Dulce **\$310**
Roasted Butternut Squash Salad | Farm Greens | Berries | Grilled Peaches | Marinated Feta Cheese | Toasted

Pumpkin Seeds | Sweet Orange Vinaigrette

Burrata de Guanajuato (90 gr) | Puré de Betabel Rostizado | Betabeles Criollos al Grill | Vinagreta de Balsámico | Mix de Mizuna y Berros | Polvos de Chiles Secos | Ralladura de Limón Amarillo **\$450**
Burrata from Guanajuato State | Roasted Beet Purée | Grilled Native Beets | Balsamic Vinaigrette | Mizuna and Watercress Mix | Dried Chili Powder | Yellow Lemon Zest



DEL MAR | FROM THE SEA

Raspado de Pescado (120 gr) | Toronja | Naranja | Mango | Cebolla Morada | Rábano | Sandía | Jicama | Pepino | Cilantro | Tlayuda | Leche de Tigre Serrano | Polvo de Chiles Secos | Ralladura de Limón Amarillo **\$420**
“Raspado” (Scrapped) Fish | Grapefruit | Orange | Mango | Red Onion | Radish | Watermelon | Jicama | Cucumber | Cilantro | Corn “Tlayuda” | Serrano Chilli | Leche de Tigre |

Tortilla Powder | Edible Flowers (Healthy Option)

Aguachile Negro del Pacífico (120 gr) | Camarón | Cebolla Morada | Pepino | Chile Chiltepin | Aguacate | Tostada de Maíz Quebrado **\$420**
Pacific Black “Aguachile” | Shrimp | Red Onion | Cucumber | Chiltepin Chili | Avocado | Cracked Corn Tostada

PLATOS FUERTES | MAIN COURSES

Nuestras proteínas están cocinadas en el horno de leña Jospser.

The Jospser wood-fired oven is used to cook our proteins

Steak de Coliflor (200 gr) | Mix de Aceitunas | Alcapparras Fritas | Tomate Deshidratado | Guindillas | Perejil | Queso St Paulin Guanajuato | Alioli de Ajo Rostizado **\$390**
Cauliflower “Steak” | Olive Mix | Fried Capers | Sun-Dried Tomato | Guindilla Peppers | Parsley | Guanajuato St. Paulin Cheese | Roasted Garlic Alioli (opción / option

Tetela de Flor de Calabaza (200 gr) | Masa de Maíz | Puré de Frijol | Ensalada de Nopales | Mole Poblano | Polvo de Hoja Santa **\$410**
Squash Blossom “Tetela” | Corn Dough | Bean Purée | Cactus Salad | Poblano Mole | Hoja Santa Powder (opción / option

Pulpo Enamorado (190 gr) | Salsa de Tomate Verde | Arroz Salvaje | Elote Baby al Grill | Papas Confitadas **\$620**
“Enamorado” Octopus | Green Tomato Sauce | Wild Rice | Grilled Baby Corn | Confit Potatoes

Berenjena Enamorada (190 gr.) | Tiras de Berenjena al Jospser | Salsa Tatemada de Jitomate | Arroz Salvaje | Elote Baby al Grill | Papas Confitadas **\$520**
“Enamorada” Eggplant | Jospser-Grilled Eggplant Strips | Charred Tomato Sauce | Wild Rice | Grilled Baby Corn | Confit Potatoes (opción / option

Pollo Orgánico Rostizado (200 gr) | Ensalada Fresca de Chayote y Coles de Bruselas | Rábanos Asados | Pepitas de Calabaza | Aderezo de Nata y Hierbas **\$470**
Roasted Organic Chicken | Fresh Chayote and Brussels Sprout Salad | Roasted Radishes | Pumpkin Seeds | Cream and Herbs Dressing

Panceta de Cerdo de Hidalgo (200 gr) | Puré de Calabaza Mantequilla | Salsa de Mango Ataulfo y Habanero | Berenjena Baby | Poros Rostizados | Semilla de Mostaza Encurtida **\$470**
Hidalgo Pork Belly | Butternut Squash Purée | Butter | Ataulfo Mango & Habanero Sauce | Baby Eggplant | Roasted Leeks | Pickled Mustard Seeds

Short Rib Braseado en Cerveza Artesanal (250 gr) | Puré de Plátano Macho | Queso Oaxaca Ahumado | Ejotes al Grill | Jus de Carne **\$750**
Beer-Braised Short Rib | Plantain Purée | Smoked Oaxaca Cheese | Grilled Green Beans | Meat Jus

Pesca del Día en Costra de Migas de Pan Artesanal (200 gr) | Queso Parmesano | Perejil | Limón Amarillo | Mantequilla | Nabos | Zanahorias | Salsa de Chile Ajo **Catch of the Day in Artisan Breadcrumb Crust | Parmesan Cheese | Parsley | Yellow Lemon | Butter | Turnip | Carrots**
Chili-Garlic Sauce

Pesca del día | Catch of the day **\$640**
Salmón Chileno | Chilean Salmon **\$670**

Filete New York (200 gr) | Puré de Cebolla | Chiles Toreados | Espárragos al Grill | Chimichurri de Cebolla **\$970**
New York Steak | Onion Purée | Charred Chilies | Grilled Asparagus | Onion Chimichurri

Filete Rib Eye (300 gr) | Puré Cremoso de Papa | Vegetales de Huerto | Pepitas | Chimichurri de Perejil **\$970**
Rib Eye | Creamy Potato Purée | Garden Vegetables | Pumpkin Seeds | Parsley Chimichurri

Cazuela de Mariscos Estilo Veracruz (200 gr) | Caldillo de Camarón | Concha Suave | Pescado | Camarón | Pulpo | Chile Serrano | Limón **\$680**
Veracruz-Style Seafood Casserole | Shrimp Broth | Soft Shellfish | Fish | Shrimp | Octopus | Serrano Chili | Lemon

El gramaje indicado en platillos informa la porción en crudo de proteína (si aplica) y/o el peso total del plato en crudo.
The portion in grams informs the weight of the raw protein (if applies) and/or the total weight of the raw dish.

Carne / Beef Gluten Lácteo / Dairy Mariscos / Seafood Nueces / Nuts Pescado / Fish Pollo / Chicken Puerco / Pork Huevo / Egg
 Vegano / Vegan Soya / Soy Vegetariano / Vegetarian Semillas / Seeds Seeds Alcohol / Alcohol

* Productos crudos o poco cocidos son consumidos bajo responsabilidad del cliente.
Por favor notifique sus requerimientos dietéticos específicos a fin de brindarle la información exacta respecto a los ingredientes y alérgenos de nuestros platos. Precios en pesos mexicanos. La propina no es obligatoria. Aceptamos pagos en efectivo, tarjetas VISA, MasterCard y American Express. El pago con tarjeta no genera comisión Todos los precios incluyen IVA – Porcentaje del 16%.
Contacto de las autoridades para comentarios acerca del servicio: *0311 o 55 5658 1111.
*Rare or undercooked products are consumed under customer responsibility.
Please notify us of your specific dietary requirements to ensure we are able to provide accurate information and advice on the ingredients and allergens in our dishes. All prices are in Mexican pesos. The gratuity is not mandatory. We accept the following payment methods: cash, VISA, MasterCard and American Express. The payment with credit cards does not generate commission. All prices are inclusive of VAT – 16% rate.
Authorities Contact Number for comments about the service: *0311 or 55 5658 1111.

POSTRES | DESSERTS

The Ritz-Carlton Cake | Naranja confitada | Grand Marnier | Helado de Café (190gr) **\$330**
Perfecto para compartir

The Ritz-Carlton Cake | Confit Orange | Grand Marnier | Coffee Ice Cream 🍷🍇🍷🍮
Perfect to share

Royal Pavlova | Crema Limón Amarillo | Merengue Suizo | Helado Vainilla (230gr) **\$390**
Perfecta para compartir

Royal Pavlova | Lemon Cream | Swiss meringue | Vanilla Ice Cream 🍷🍷
Perfect to share

Pastel de Elote | Nueces Caramelizada | Helado de Mazapán | Rompope (460gr) **\$390**
Perfecto para compartir

Corn Cake | Caramelized Nuts | Marzipan Ice Cream | Rompope 🍷🍇🍷
Perfect to share

“Ate con queso” | Mousse de Queso Manchego | Ate de Membrillo | Compota de Manzana (90 gr) **\$290**

“Ate con Queso” | Manchego Cheese Mousse | Quince “Ate” | Apple Compote 🍷🍇

Nube de Tres Leches | Bizcocho vainilla | Azafrán | Cajeta (160gr) **\$310**

“Tres Leches” Cake | Vanilla Cake | Saffron | “Cajeta” 🍷🍇🍷

Crème Brûlée de Mamey | Mamey | Caramelo | Teja de amaranto (210 gr) **\$290**

Mammee Crème Brûlée | Mamme | Caramel | Amaranth Tile 🍷

Cobbler de Frutos Rojos | Crumble de vainilla | Compota Berries | Helado de Albahaca (220 gr) **\$290**
Berries Cobbler | Vanilla Crumble | Berries Compote | Basil Ice Cream 🍇🍷🍷

Panacotta de Coco y Guayaba | Leche de Coco | Gelée de Guayaba y Jamaica (160 gr) **\$220**
Coconut and Guava Panacotta | Coconut Milk | Guava and Hibiscus Gelée (Opción | Option 🍷🍷)

Helados y Sorbetes Artesanales (120 gr) **\$210**
Artisanal Ice Creams and Sorbets 🍷 (opción 🍷🍷)

BEBIDAS CALIENTES | HOT BEVERAGES

Café Americano (230 ml) **\$110**

Capuccino (230 ml) **\$120**

Café de Olla (230 ml) **\$120**

Moka (230 ml) **\$120**

Latte (230 ml) **\$120**

Espresso (30 ml) **\$110**

Espresso doble (60 ml) **\$120**

Double Espresso

Chocolate Caliente (230 ml) **\$115**

Hot Chocolate

Te Selección Mighty Leaf (230 ml) **\$120**

🍖 Carne / Beef

🍷 Gluten

🥛 Lácteo / Dairy

🐟 Mariscos / Seafood

🥜 Nueces / Nuts

🐟 Pescado / Fish

🍗 Pollo / Chicken

🐖 Puerco / Pork

🥚 Huevo / Egg

🍃 Vegano / Vegan

🥥 Soya / Soy

🥕 Vegetariano / Vegetarian

🌾 Semillas / Seeds Seeds

🍷 Alcohol / Alcohol

*** Productos crudos o poco cocidos son consumidos bajo responsabilidad del cliente.**

Por favor notifique sus requerimientos dietéticos específicos a fin de brindarle la información exacta respecto a los ingredientes y alérgenos de nuestros platos. Precios en pesos mexicanos. La propina no es obligatoria. Aceptamos pagos en efectivo, tarjetas VISA, MasterCard y American Express. El pago con tarjeta no genera comisión Todos los precios incluyen IVA – Porcentaje del 16%.

Contacto de las autoridades para comentarios acerca del servicio: *0311 o 55 5658 1111.

**Rare or undercooked products are consumed under costumer responsibility.*

Please notify us of your specific dietary requirements to ensure we are able to provide accurate information and advice on the ingredients and allergens in our dishes. All prices are in Mexican pesos. The gratuity is not mandatory. We accept the following payment methods: cash, VISA, MasterCard and American Express. The payment with credit cards does not generate commission. All prices are inclusive of VAT – 16% rate.

Authorities Contact Number for comments about the service: *0311 or 55 5658 1111.