



# TE EXTRAÑO, EXTRAÑO

COCINA CONTEMPORANEA

MENÚ

SOFÍA CORTINA

JOAQUIN CARDOSO

## BEBIDAS

BEVERAGES

### AGUAS NATURALES / NATURAL DRINKS

<b>Amanecer</b>	\$45.00 MXN
Mezcla de jugos: Naranja, piña y fresa acompañado de canela y romero.	
<i>*A blend of orange, pineapple, strawberry juice with cinnamon and rosemary.</i>	
<b>Agua de temporada</b>	\$40.00 MXN
<b>Jugo de temporada</b>	\$35.00 MXN
<b>Botella de agua</b>	\$15.00 MXN
<b>Agua Mineral</b>	\$30.00 MXN
<b>Agua de piedra mineral o natural</b>	\$80.00 MXN

### CAFÉ / COFFEE

<b>Americano</b>	\$50.00 MXN
<b>Cold Brew</b>	\$45.00 MXN
<b>Cappuccino</b>	\$55.00 MXN
<b>Latte</b>	\$60.00 MXN

### LECHE / MILK:

<b>Deslactosada / Lactose free</b>	+ \$5.00 MXN
<b>Coco / Coconut</b>	+ 12.00 MXN
<b>Almendra / Almond</b>	+ 12.00 MXN

### TÉ / TEA

<b>Carnaval</b>	\$45.00 MXN
Té verde con flores multicolores, sabor a piña y fruta de la pasión.	
<i>*Green tea, flower petals, pineapple and passion fruit.</i>	
<b>English Breakfast</b>	\$45.00 MXN
Mezcla de té negros puros con sabor. A malta y especias.	
<i>*A blend of rich black teas with a hint of malt and Spices.</i>	
<b>Cherry Festival</b>	\$50.00 MXN
Tisana frutal de frambuesa y cereza negra	
<i>*Raspberry and black cherry tisane (herbal tea).</i>	

## DESAYUNOS

BREAKFAST

8:30 am a 1:00 pm

<b>Con amor</b>	\$90.00 MXN	<b>Emociones compartidas</b>	\$150.00 MXN
Avena cocida con yogurt griego, mermelada, pudín de chia y granola. Servido con fruta fresca.		Cinco tacos dorados de barbacoa de res con salsa tatemada y salsa verde, queso sopero y crema.	
<i>Overnight oats with greek yogurt, chia pudding, jam and granola. Served with fresh fruit.</i>		<i>Five hard tacos of beef barbacoa with tatemada sauce and salsa verde, cheese and cream.</i>	
<b>Dulce Yucatán</b>	\$70.00 MXN Individual \$90.00 MXN Para compartir	<b>Mis Raíces</b>	\$120.00 MXN Individual \$170.00 MXN Para compartir
Fruta local de temporada con granizado de miel y granola hecha en casa.		Torta de Castacán frito y queso de bola, puré de aguacate y cebolla curtida.	
<i>Seasonal local fruit with honey granita and homemade muesli.</i>		<i>Fried porkbelly sandwich with Edam cheese (from Holland), avocado and pickled onions.</i>	
<b>Sueño más bonito</b>	\$45.00 MXN	<b>Tu mirada</b>	\$130.00 MXN
Brioche de la casa con mermelada.		Huevos estrellados montados en tortillas bañados en salsa de frijol, aguacate y longaniza de Valladolid.	
<i>Homemade brioche with jam.</i>		<i>Sunny-side up eggs, on top of tortillas topped with bean sauce, purslane, avocado and longaniza from Valladolid.</i>	
<b>Estrellas, solo estrellas</b>	\$120.00 MXN	<b>Una pausa</b>	\$170.00 MXN
Pan francés con chocolate, crema de avellana y frutos rojos.		Pan pita con hummus, aceituna kalamata, tomates, cilantro y pan pita.	
<i>French toast filled with chocolate, hazelnut cream and berries.</i>		<i>Pita tostada with hummus, kalamata olive, tomatoes, coriander and flat bread.</i>	
<b>Chilaquiles por favor</b>	\$130.00 MXN	<b>No me olvides</b>	\$170.00 MXN
Tortillas fritas bañadas en salsa verde o roja, con queso, aguacate, frijol, crema, cebolla y cilantro. A elegir: pollo, huevo o longaniza de Valladolid.		Sándwich de huevo revuelto con cebollín, costra de queso de bola, aguacate, tocino y ensalada verde.	
<i>Fried corn tortilla strips simmered with green or red sauce. Topped with fresh cheese, avocado, beans, cream, onions and coriander. With your choice of chicken, eggs, or longaniza from Valladolid.</i>		<i>Scrambled ciboulette eggs sandwich with edam cheese (from Holland), avocado, bacon and green salad.</i>	
<b>Te Quiero Verde *Vegano</b>	\$90.00 MXN	<b>Los enamorados</b>	\$150.00 MXN
Pan campesino con aguacate, ensalada verde, tomate cherry, chile serrano y vinagreta de limón confitado.		Huevos motuleños con jamón de pechuga de pavo ahumada. Servido con frijol, chicharos, plátano macho y salsa de tomate.	
<i>Sourdough bread with avocado, green salad, cherry tomatoes, serrano pepper and confit lemon vinaigrette.</i>		<i>Motuleños style eggs with smoked turkey ham, beans, peas, plantain and tomato sauce.</i>	

Extras			
Granola	\$30.00 MXN	Ensalada verde	\$35.00 MXN
Mermelada	\$15.00 MXN	Castacán	\$60.00 MXN
Pollo	\$30.00 MXN	Quesillo	\$25.00 MXN
Longaniza de Valladolid	\$30.00 MXN	Queso de bola	\$25.00 MXN
Huevo	\$15.00 MXN		

El consumir carnes, aves, mariscos, pescados o huevos crudos podría aumentar el riesgo de obtener una enfermedad, especialmente si tiene ciertas condiciones médicas.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

## BRUNCH

1:00 pm a 5:00 pm

PARA COMPARTIR			
<b>Atemporal</b>	\$120.00 MXN	<b>Apapacho</b>	\$120.00 MXN
Guacamole servido con mix verde, queso doble crema, jitomate local y un toque de vinagreta de oregano. Servido con chips de camote y tostadas de maíz.		Sikil Pak de pepita con un toque de habanero acompañado con chips de camote y tostadas de maíz.	
<i>Guacamole served with green mix, double cream cheese, local tomato and a touch of oregano vinaigrette. Served with sweet potato chips and corn tostadas.</i>		<i>Sikil pak, traditional mayan dip, made of pumpkin seed and tomato with a touch of habanero served with sweet potato chips and corn tostadas.</i>	
<b>Mezze</b>	\$150.00 MXN	<b>Una infancia</b>	\$180.00 MXN
Hummus, Baba ganoush, tabule de semillas, tzatziki y pan pita.		Ensalada de lechugas, zanahoria, col morada con aderezo de tamarindo, acompañada con pollo frito.	
<i>Hummus, Baba ganoush, seed tabule, tzatziki and pita bread.</i>		<i>Lettuce, carrot and purple cabbage salad with tamarind dressing, served with fried chicken.</i>	
<b>Emociones compartidas</b>	\$150.00 MXN	<b>Futuro cercano</b>	\$230.00 MXN
Cinco tacos dorados de barbacoa de res con salsa tatemada y salsa verde, queso sopero y crema.		Hamburguesa de pescado empanizado con pan brioche de la casa, acompañada de salsa tártara y jitomate.	
<i>Five hard tacos of beef barbacoa with tatemada sauce and salsa verde, cheese and cream.</i>		<i>Breaded fish filet burger, homemade brioche and tartar sauce.</i>	
<b>Mis Raíces</b>	\$120.00 MXN Individual \$170.00 MXN Para compartir	<b>El camino</b>	\$210.00 MXN
Torta de Castacán frito y queso de bola, puré de aguacate y cebolla curtida.		Fusilli con crema de champiñones, portobello y salsa macha.	
<i>Fried porkbelly sandwich with Edam cheese (from Holland), avocado and pickled onions.</i>		<i>Fusilli with mushroom cream, portobello and salsa macha.</i>	
<b>El encuentro</b>	\$230.00 MXN	<b>Sabor de otoño</b>	\$230.00 MXN
Hamburguesa de res con pan brioche de la casa, cebolla caramelizada con chiles y queso gratinado.		Hamburguesa de semillas con pan brioche acompañado con puré de aguacate y aderezo de miel.	
<i>Beef cheese burger with homemade brioche, local chiles and caramelized onions.</i>		<i>Seeds burger with brioche bread served with avocado puree and honey dressing.</i>	
<b>Bello comienzo</b>	\$180.00 MXN		
Ceviche de pescado fresco con pico de gallo verde de nopal, pepino, chile cuaresmeño y polvo de chaya.			
<i>Fresh fish ceviche with green nopales, pico de gallo, cucumber, cuaresmeño pepper and chaya powder.</i>			
<b>Dulce intuición *Vegano</b>	\$160.00 MXN		
Ensalada de camote, aderezo de crema de nuez de la India y acompañado de lechuga.			
<i>Sweet potato salad, cashew dressing, and lettuce.</i>			

## POSTRES POR SOFÍA CORTINA

PASTRY

<b>Panqués</b>		<b>Especialidades de fin de semana</b>	
Plátano / Banana bread	\$45.00 MXN	<b>Concha</b>	\$45.00 MXN
Naranja / Orange cake (de temporada)	\$45.00 MXN	Concha de chocolate o vainilla.	
Mamey / Mamey cake (de temporada)	\$55.00 MXN	<b>Berlinesas</b>	\$65.00 MXN
<b>Brownie</b>	\$45.00 MXN	Frambuesa, chocolate y limón.	
<b>Profiteroles</b>	\$50.00 MXN		
Plátano, chocolate y café.			
<b>Tarta de frutas</b>	\$60.00 MXN		
<b>Panna Cotta</b>	\$90.00 MXN		
Panna cotta de maracuyá y granizado de café.			