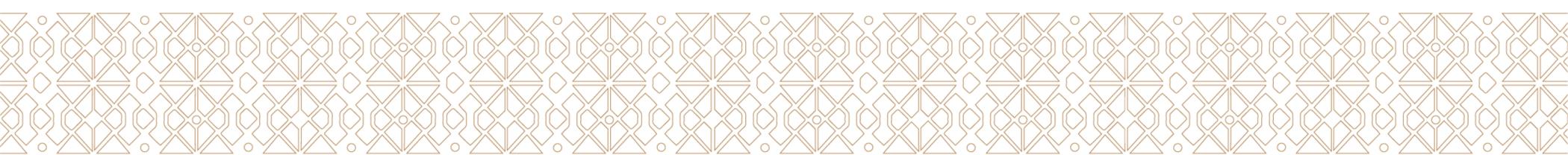




desde el corazón de la tierra

Este menú está cuidadosamente concebido bajo la filosofía "Soul", donde cada elemento abraza los principios de estacionalidad, orgánico, integralidad y un fuerte vínculo con lo local. En la fértil tierra de Morelos, aprovechamos la diversidad de productos disponibles durante la mayor parte del año, manteniéndonos en armonía con el ciclo natural. Nuestro compromiso con lo orgánico se refleja en nuestro huerto y en la colaboración con huertos locales, asegurando la frescura y calidad de cada ingrediente. La esencia sin refinar se preserva a través de técnicas mínimamente intervenidas, manteniendo intactos los valiosos nutrientes de nuestros alimentos. Además, nuestra dedicación a lo local va más allá de la cocina, ya que nos esforzamos por contribuir positivamente al entorno y comunidad que nos rodea, brindando lo mejor de la localidad a tu mesa.

S	Seasonal Estacional
O	Organic Orgánico
U	Unrefined Sin refinar
L	Local Local





estacional e integral

Tartar de betabel rostizado con mantequilla de nuez de la india casera, toronja y frambuesa

Ensalada de chayote y papaya verde, marinadas con fermento de guayaba, cacahuete y hierbas frescas

Ensalada de tomates orgánicos, emulsión de tallos y queso de cabra, pistache, alcaparra y aceituna

Ensalada de nopal curado, macha verde sobre humus de haba

Ensalada de verdes de la región

Vegetales del huerto frescos con paté de trucha ahumada

Pan plano a la parrilla con trucha ahumada, pesto de hierbas y ensalada de calabacitas y su flor

tibios

Xóchitl

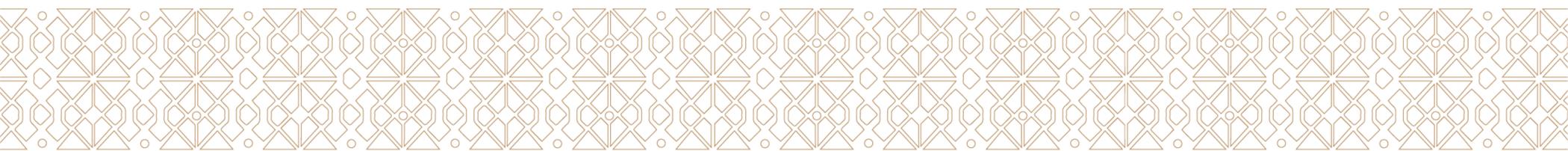
Caldo de flor de calabaza y vegetales de milpa

Tau

Caldo de frijol cocido con tequesquite, chiles secos, queso de cincho, tortilla y crema

Prana

Sopa de alcachofa y semilla de girasol aromatizado con albahaca





orgánicos y locales

Coliflor rostizada servida sobre puré de calabaza de castilla especiada

Berenjena rostizada glaseada con ajo negro, granada, puré de almendras tostadas y pimienta

Arroz meloso con vegetales del huerto y queso de cabra

Pollo orgánico a la parrilla servido con couscous de vegetales y cítricos

Pesca de Guerrero cocida en hoja de plátano, curry verde, plátano a las brasas y arroz especiado

Trucha rostizada sobre vegetales orgánicos a la parrilla y salsa de tomate fresca

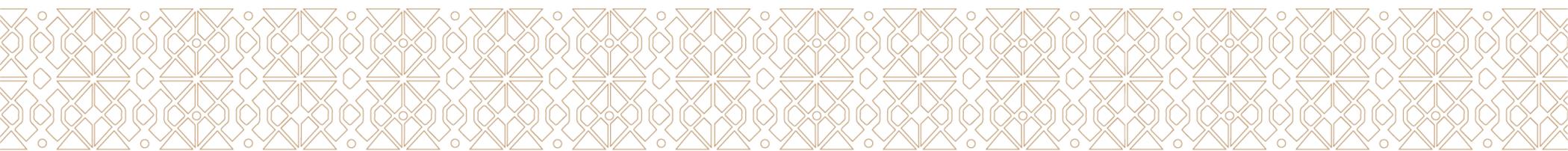
soul food

"Explorar el equilibrio implica concedernos placeres que trascienden los límites de lo saludable. Así descubrimos una magia que nutre no solo nuestro cuerpo, sino también nuestra alma, forjando un vínculo con la dicha y la plenitud."

Hamburguesa de sirloin, queso holandés, tocino y jalapeños asados

Platón Morelense

Cecina, queso de aro, chorizo de yecapixtla, nopal, aguacate y cebollas asadas





postres

"En nuestra repostería utilizamos la dulzura natural de las frutas, la riqueza de las harinas integrales y el laborioso trabajo de las abejas para endulzar tu alma de manera única y consciente."

Arroz con leche dorada, piña rostizada y almendras

Panqué de camote y especias acompañado de helado de cardamomo

Brownie de chocolate y dátil servido con sorbet de zapote negro

Tapioca de guanábana, sorbet de mango y pan de coco

Helados de garrafa

