

A  
L  
ALTAR  
A  
R

ENTRADAS PARA COMPARTIR

|                                                                                                                                      |  |                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------|
| ENSALADA ATOTONILCO                                                                                                                  |  | \$280                      |
| LENTEJAS TOSTADAS   QUESO MADURADO DE OVEJA   JITOMATE CHERRY<br>HABAS ENCHILADAS   VINAGRE DE HIDROMIEL   CROTONES DE PAN DE PULQUE |  |                            |
| ENSALADA DE JITOMATE HEIRLOOM                                                                                                        |  | \$280                      |
| JITOMATE MANDARINA   QUESO CREMOSO DE OVEJA   ESPINACA SILVESTRE   MENTA                                                             |  |                            |
| HUMMUS DE HABA VERDE                                                                                                                 |  | \$300                      |
| GARBANZO FRITO   HIERBAS FRESCAS   SERRANO DESHIDRATADO   TORTILLA DE HARINA AL CARBÓN                                               |  |                            |
| GUACAMOLE MARTAJADO CON MENTA                                                                                                        |  | \$200                      |
| PICO DE GALLO   LIMÓN   ACEITE DE OLIVO EXTRA VIRGEN                                                                                 |  | AGREGAR CHAPULINES + \$70  |
| JUGO DE CARNE CON OSTIONES KUMAMOTO                                                                                                  |  | \$320                      |
| CEBOLLA   CILANTRO   LIMÓN   CHILE SERRANO   2 OSTIONES KUMAMOTO FRESCOS<br>CHOCHOYOTES   JEREZ TÍO PEPE                             |  |                            |
| SOPA TARASCA                                                                                                                         |  | \$225                      |
| CALDILLO DE FRIJOL NEGRO CON HOJA SANTA   TORTILLA   QUESO<br>CREMA   AGUACATE   CHILE ANCHO                                         |  |                            |
| COCTELITO VERDE DE CAMARÓN                                                                                                           |  | \$300                      |
| CAMARÓN PARRILLADO   CAMARÓN CRUDO   CAMARÓN COCIDO<br>SANGRITA VERDE   RABANITOS   AGUACATE TATEMADO                                |  |                            |
| QUESO RANCHERO A LA PARRILLA                                                                                                         |  | \$250                      |
| MARINADO CON OLIVO Y CHILE GUAJILLO   SALSA BORRACHA   HOJAS DE MOSTAZA                                                              |  | CHICHARRÓN NORTEÑO + \$115 |
| AGUACHILE CON BLOODY MARY                                                                                                            |  | \$300                      |
| JUGO DE TOMATE   VODKA   SALSAS NEGRAS   PEPINO   CILANTRO<br>CEBOLLA   CHILE SERRANO   APIO   PORO FRITO   AGUACATE                 |  |                            |
| TIRADITO DE ATUN ALETA AZUL                                                                                                          |  | \$350                      |
| MARINADO DE SERRANO   CREMA DE AGUACATE   MANGO VERDE   MACHA DE CACAHUATE                                                           |  |                            |

ENTRADAS DEL COMAL

|                                                                                           |                   |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|
| TACO DE CHICHARRÓN NORTEÑO                                                                | ORDEN DE 3 120GR. | \$295 |
| PORK BELLY MARINADO Y FRITO COMO CARNITAS   PICO DE GALLO<br>GUACAMOLE   CILANTRO CRIOLLO |                   |       |
| TACO DE PENCA DE HUITLACOCHÉ                                                              | ORDEN DE 3 120GR. | \$295 |
| HUITLACOCHÉ NIXTAMALIZADO   GUACAMOLE   SALSA RANCHERA                                    |                   |       |
| GAONERA A LA PLANCHA                                                                      | ORDEN DE 3 120GR. | \$295 |
| FILETE MARINADO   CEBOLLA MORADA   CILANTRO CRIOLLO                                       |                   |       |
| TOSTADA DE BERENJENA TATEMADA Y CHILACAS .70GR                                            |                   | \$220 |
| PURÉ DE BERENJENA Y CREMA DE CACAHUATE   CHILACAS FRITAS   CHILTEPÍN   JITOMATE UVA       |                   |       |
| TOSTADA DE PULPO .70GR                                                                    |                   | \$220 |
| PULPO AL CARBÓN   MAYONESA DE SRIRACHA   AGUACATE   CILANTRO CRIOLLO   PEPINILLOS         |                   |       |
| FLAUTAS AHOGADAS DE SHORT RIB .110GR                                                      |                   | \$250 |
| SALSA DE MORITA Y TOMATILLO   LECHUGA   CREMA   QUESO COTIJA   CHILTEPIN                  |                   |       |
| FLAUTAS AHOGADAS DE QUESILLO .110GR                                                       |                   | \$250 |
| SALSA DE MORITA Y TOMATILLO   LECHUGA   CREMA   QUESO COTIJA   CHILTEPIN                  |                   |       |

## LOS FUERTES DE LA TIERRA

|                                                                                               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| VEGETALES ORGANICOS AL CARBÓN                                                                 | \$380 |
| MEZCLA DE VEGETALES MARINADOS CON ACEITE DE HIERBAS   PURE DE BERENJENA Y CACAHUATE   PEREJIL |       |
| CHAMORRO DE CORDERO .500 GR                                                                   | \$650 |
| SALSA DE AYOCOTE MORADO   ENSALADA DE AYOCOTES   HIERBAS   CEBOLLA CAMBRAY   CILANTRO         |       |
| POLLO DE GRANJA LOCAL A LA PARRILLA .260 GR                                                   | \$335 |
| SALSA DE CHILE ANCHO Y NATA DE RANCHO   AMARANTO   RABANITO                                   |       |
| CHAMORRO EN ADOBO MIXE .550GR                                                                 | \$450 |
| CHAMORRO CERDO   FRIJOLES REFritos   GUACAMOLE                                                |       |
| COLIFLOR ROSTIZADA                                                                            | \$380 |
| MEDIA COLIFLOR   PIPiÁN   AJONJOLÍ NEGRO                                                      |       |
| SHORT RIB BRASEADO EN MOLE GUANAJUATO .400 GR.                                                | \$600 |
| ZANAHORIA BABY ROSTIZADA                                                                      |       |
| FILETITO DE RES AL CARBÓN .200 GR                                                             | \$600 |
| MOLE COLORADITO   AJONJOLÍ   PAPAS ROSTIZADAS                                                 |       |
| RIB EYE ANGUS ARGENTINO A LA PARRILLA .500 GR.                                                | \$980 |
| CHILES TOREADOS   CEBOLLITAS   SALSA MOLCAJETEADA                                             |       |

## LOS FUERTES DEL MAR

|                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| HUACHINANGO A LA TALLA .180 GR                                    | \$500 |
| ENSALADA DE VERDOLAGAS   ARROZ VERDE                              |       |
| ROBALITO HORNEADO EN HOJA DE PLATANO .180GR                       | \$500 |
| MISO OAXAQUEÑO   MAÍZ TIERNO   QUINOA   VEGETALES (OPCIÓN VEGANA) |       |
| CAMARONES GIGANTES ADOBADOS 5 PIEZAS                              | \$800 |
| PICO DE GALLO VERDE   AGUACATE   CILANTRO                         |       |
| PULPO ENTERO AL CARBON .450GR                                     | \$900 |
| CON MANTEQUILLA DE AJO Y PIMENTÓN   PAPAS Y JITOMATES HEIRLOOM    |       |

## POSTRES

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| BUÑUELO DE VIENTO                                                       | \$185 |
| CREMA PASTELERA DE GUAYABA   MENTA FRESCA   HELADO DE GUAYABA           |       |
| FLAN                                                                    | \$185 |
| GANACHE CHOCOLATE TABASQUEÑO   SUPREMAS DE NARANJA                      |       |
| ATE CON QUESO MEHNIR REGIONAL                                           | \$195 |
| ATE DE MEMBRILLO   MIEL DE TORONJIL   AMARANTO                          |       |
| CONCHA DE CHOCOLATE                                                     | \$185 |
| NATA DE RANCHO   HELADO DE PIXTLE   CACAO TOSTADO                       |       |
| CHOCOLATE DIVORCIADO                                                    | \$190 |
| MOUSSE CHOCOLATE BLANCO   PISTACHE   JALAPEÑO SECO   HELADO TÉ DE LIMÓN |       |
| MOUSSE CHOCOLATE AMARGO   HELADO CHOCOLATE   ALMENDRA                   |       |
| NIEVES DE CARRETA FINA                                                  | \$155 |
| PREGUNTAR POR LOS SABORES DEL DÍA                                       |       |

A  
L  
ALTAR  
A  
R

## MIXOLOGÍA ALTAR

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| MEXITLI                                                                             | \$295 |
| MEZCAL CREYENTE CRISTALINO   MIDORI LICOR DE MELÓN   KALPIS DE GUANÁBANA   PROSECCO |       |

|                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| OFRENDA DEL ALTAR                                                           | \$295 |
| MEZCAL DE LA CASA   VERMOUTH BIANCO   SWEET & SOUR DE PIÑA   SAL DE JAMAICA |       |

|                                                                                                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| XOLOTL                                                                                             | \$325 |
| TEQUILA PLATINO   CHARTREUSE AMARILLO   ÓLEO DE CÍTRICOS<br>ANGOSTURA BITTER’S   EXTRACTO DE LIMÓN |       |

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| DRAGONI                                                                           | \$390 |
| CASA DRAGONES BLANCO   VERMUT COCCHI ROSA   AMARO MONTENEGRO   ANGOSTURA BITTER’S |       |

|                                                                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| CANTARITO ALTAR                                                                                              | \$295 |
| TEQUILA DOBEL DIAMATE   CAMPARI   CHAMOY<br>CORDIAL DE TAMARINDO CON MANGO   SODA DE TORONJA   SAL DE GUSANO |       |

|                                                                                                |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| KIKUNAE                                                                                        | \$295 |
| NIKKA COFEY GIN   APIO   TOMATE CHERRY   PEPINO<br>ACEITUNA   JARABE DE ALBAHACA   LECHUGUILLA |       |

|                                                                                              |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ARCA SPRITZ                                                                                  | \$295 |
| MILK PUNCH QUE COMBINA CONDESA GIN   ST. GERMIN   FRAMBUESA   MARACUYÁ   CÍTRICOS   PROSECCO |       |

|                                                                                                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| AMORE DI SAN MIKE                                                                                  | \$295 |
| GLENLIVET FOUNDERS RESERVE   PRIMO APERITIVO DE TORONJA   CORDIAL DE CÍTRICOS   ANGOSTURA BITTER’S |       |

|                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ALACHE                                                                         | \$295 |
| MATUSALEM RESERVA 15   VINO TINTO   CORDIAL DE ROMERO   PIÑA   MANGO   MANZANA |       |

|                                                                                                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| TRANSICIÓN                                                                                         | \$295 |
| BOURBON   AMARO MONTENEGRO   JARÁBE DE PALOMITAS ACARAMELADAS   LICOR DE CAFÉ   COLD BREW CON COCO |       |

## CÓCTELES CLÁSICOS

|                  |       |                   |       |
|------------------|-------|-------------------|-------|
| DRY MARTINI      | \$280 | SBAGLIATO         | \$275 |
| ESPRESSO MARTINI | \$250 | AMERICANO         | \$250 |
| MANHATTAN        | \$260 | OLD FASHIONED     | \$250 |
| CARAJILLO        | \$250 | APEROL SPRITZ     | \$300 |
| NEGRONI          | \$260 | MARGARITA CLÁSICA | \$250 |

|             |       |
|-------------|-------|
| MEZCALITA   | \$250 |
| MOJITO      | \$225 |
| PISCO SOUR  | \$280 |
| PIÑA COLADA | \$225 |

## CERVEZA

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| CORONA EXTRA 355ML       | \$90  |
| CORONA ÁMBAR LIGHT 355ML | \$90  |
| PACÍFICO CLARA 335ML     | \$95  |
| NEGRA MODELO 355ML       | \$100 |
| MODELO ESPECIAL 355ML    | \$100 |
| MICHELOB ULTRA 335ML     | \$110 |
| STELLA ARTOIS 330ML      | \$120 |

## CERVEZA ARTESANAL

|                     |       |
|---------------------|-------|
| ALLENDE GOLD ALE    | \$170 |
| ALLENDE AGAVE LAGER | \$170 |
| ALLENDE BROWN ALE   | \$170 |
| ALLENDE IPA         | \$170 |

## MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

|                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------|-------|
| FRESH KIWI JUICE                                                 | \$150 |
| EXTRACTO DE CÍTRICOS Y PIÑA   PULPA REAL DE KIWI   AGUA MINERAL  |       |
| LADY IN RED                                                      | \$150 |
| MSANDÍA   COCO   ALÓE VERA   JARÁBE DE FRESA Y LAVANDA           |       |
| SWEET TEMPTATION                                                 | \$150 |
| RUNNEGTH ROSSO   FRUTOS ROJOS  MARACUYÁ   PIÑA   ALBAHACA FRESCA |       |
| CHERRY TEMPLE                                                    | \$150 |
| SODA DE LIMÓN   TISANA DE CEREZA   GRANADINA                     |       |
| GAIA                                                             | \$150 |
| PURÉ DEPEPINO   JENGIBRE   TÉ VERDE   LIMÓN   CLOROFILA          |       |
| COLD BREW TONIC                                                  | \$150 |
| COLD BREW DE LA CASA   AGUA TÓNICA                               |       |

## SIN ALCOHOL

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| REFRESCO                      | \$65  |
| CASA DEL AGUA NAT./MIN. 355ML | \$75  |
| AGUA NOHA 750ML               | \$130 |
| AGUA MINERAL 750ML            | \$150 |
| PERRIER 350ML                 | \$100 |
| TOPO CHICO 355ML              | \$65  |

## CAFETERÍA

|                                                       |       |
|-------------------------------------------------------|-------|
| EXPRESSO                                              | \$70  |
| AMERICANO                                             | \$75  |
| CAPPUCCHINO                                           | \$80  |
| CHOCOLATE                                             | \$85  |
| EXPRESSO DOBLE                                        | \$110 |
| TÉS Y TISANAS                                         | \$100 |
| VÉRDE   NEGRO   MANZANILLA   CEREZA   MORAS   GUAYABA |       |