

## De temporada

### ADOBO DE GUAYABA

Medallón de cerdo en adobo de guayaba, perfumado con canela. Acompañado de papas cambray al ajillo y verduras salteadas.

### CHILES EN NOGADA

El tradicional chile poblano, relleno de carne molida con frutos secos y bañado en crema de nuez de Castilla. Servido con arroz blanco.

### ARROZ CON MARISCOS

Arroz blanco con pulpo, camarones y almejas con un toque de cebolla morada y especias. Acompañado con medallones de plátano macho frito.

## Para empezar

### FONDUE DE LOS DIOS

Tradicional fondue con vino blanco, cuitlacoche y perfume de epazote.

### QUESO MALINALI

Queso asadero tradicional mexicano bañado en salsa de tomatillos verdes, chile serrano y cilantro con cama de cascara de papa crujiente.

### CHICHARRON DE QUESO RELLENO DE CECINA

Costra de queso menonita relleno de fajitas de cecina de la región, cebolla y chile jalapeño. Acompañado de guacamole y tortillas de harina. Riquísimo.

### CHALUPAS CHILAPEÑAS

Chalupas de la región con carne de puerco, frijoles, cebolla morada y chipotle dulce.

### COMAL DE ANTOJITOS

Sopecitos de chapulín, quesadillas placeras y gorditas al estilo Rosa Mexicano.

### CEVICHE DE PESCADO Y CAMARON AL MANGO

Pescado y camarón picado y marinado en jugo de limón con aguacate, jitomate, cebolla y chile, servido en una tostada en forma de canasta sobre una cama de lechuga, zanahoria y mango.

### TAQUITOS DEL MAR

Deliciosos tacos de camarón y verduras, en tortilla de harina envuelta en tocino, bañados en salsa de mango.

### TEMAZCAL DE ARROZ BLANCO

Rico arroz blanco acompañado con un huevo y plátano macho frito.

### TEMAZCAL DE FIDEO

Rico fideo frito servido con crema y cubos de queso fresco.

## Del huerto

### PARRILLADA VEGETARIANA

Deliciosa combinación de verduras asadas a la parrilla, acompañadas de fajitas de queso panela asado.

### ENSALADA FRIDA

Mezclum de lechugas, pollo asado, fresas, moras, jitomate cherry, brócoli, cacahuete servido en un aro de tulipán con ajonjolí y queso cottage con aderezo de jamaica.

### ENSALADA MELISSA

Espinacas, nuez caramelizada, manzana, durazno y queso fresco con aderezo de ajo rostizado y yogurth.

### ENSALADA MARIELA

Deliciosa ensalada de la casa, mexclum de lechugas, pescado a la plancha, jitomate cherry, crotones envueltos en queso parmesano y coronada con julianas crujientes de verduras.

### ENSALADA ROSA MEXICANO

Filete de salmón rosado sobre cama de lechugas orgánicas, mango, jitomate cherry, jícama, hojas de cilantro y ajonjolí negro con aderezo agridulce.

## Los “caldos”

### SOPA VIVA MÉXICO

La tradicional de la casa con hongos, calabaza, elote y crocantes de tocino.

### CREMA DE HONGOS

Mezcla cremosa de hongos aromatizada con epazote.

### SOPA DE CEBOLLA

Con un dorado intenso y gratinada a la perfección.

### SOPA DE TORTILLA

Nuestra típica sopa, sazónada a la perfección acompañada con queso, chicharrón y crema.

### CLEMOLE GUERRERO

Tradicional caldillo verde con una combinación de carnes acompañado con elote y verduras.

### CONSOMÉ DE LA GRANJA

El clásico de clásicos con arroz blanco y verduras.

## Pastas

### CREPAS REVOLUCION

Dueto de crepas rellenas, una con rajas de poblano y otra con champiñones ambas con quesillo Oaxaca, bañadas en una deliciosa salsa de poblano.

### LASAGNA DE LA MILPA

Lasagna de rajas poblanas, flor de calabaza, elote, bañada en salsa de poblano.

### TESOROS DEL MAR

Fettuccini con salsa cremosa y frutos del mar.

### ESPAGUETTI SANTA PRISCA

Tradicional con ragú de res con un toque mexicano.

## Carnes y aves

### PARRILLADA

Cecina de Taxco acompañada de queso asado, chorizo, sopecito y guacamole.

### FILETE EN SALSA DE MANGO

Medallón de res en salsa de mango. Acompañado de una brocheta de calabaza, puré de papa y verduras al vapor.

### FILETE DE RES BORRACHO

Medallón de res en salsa de tequila y champiñones Acompañado de una calabacita rellena de queso y champiñones salteados.

### CARNITAS A LA ZAPATA

Costillar de cerdo lentamente cocido en su jugo con guarniciones de frijoles de olla y guacamole.

### MIXIOTE DEL SUR

Suave carne de pollo cocida al vapor en hoja de plátano, En una exquisita salsa con verduras y hierbas de olor. Servida con arroz blanco

### SUPREMA AL MEZCAL Y XOCONOSTLE

Pechuga de pollo con salsa de xoconostle y mezcal.

### ARRACHERA ARRIERA

Deliciosa arrachera sazónada con aceite de olivo, ajo, paprika, cebollitas y papas cambray. Acompañado de guacamole, frijoles con elote y picadita de la casa. ¡ESPECIALIDAD!

### POLLO LINDO

Pechuga de pollo acompañada con queso, rajas con crema y nopal asado acompañados de ensalada fresca con aderezo de su elección.

### MENU INFANTIL DE ALONSO

Tiritas de pollo o pescado a la plancha o empanizado. Servido con espagueti a la crema, con guarnición de papas a la francesa o puré de papa.

## Del mar

### POZOLE DE MARISCOS

Platillo tradicional de la región de granos de maíz cocidos en un delicioso caldo rojo con la receta de la casa y una deliciosa mezcla de mariscos frescos.

### PESCADO SANGOLOTEADITO

Pescado al vapor empapelado, relleno de crocantes verduras, camarones, pulpo y queso gratinado. Con un toque de vino blanco y epazote.

### PESCADO ROSA MEXICANO

Pescado con empanizado secreto en salsa de mango y chipotle. Acompañado con puré de papa y verduras al vapor.

### SALMÓN COSTRA NOSTRA

Filete de salmón con costra de chiles y especias en salsa de naranja dulce.

### SALMÓN ALMENDRADO

Lomo de salmón con una cubierta crujiente de almendra acompañado con puré de papa y verduras al vapor sobre un espejo de salsa de tamarindo.

### ATÚN GRILLEADO

Medallón de atún a la parrilla con guarnición de arroz al cilantro y pimientos asados.

## Los moles

### MOLE NEGRO DE OAXACA

Con el sabor característico del cacao de Oaxaca. Acompañado de arroz blanco y un exquisito tamal de frijol.

### MOLE VERDE DE PUEBLA

El pipián más conocido de México servido con arroz blanco y tamal de frijol.



### MOLE DE TAMARINDO

Chuletón de cerdo bañado en una original combinación de chiles y pulpa de tamarindo. Servido con arroz blanco y un tamal de frijol sobre una hoja de plátano. Delicioso.

### MOLE DE NUEZ

Suprema de pollo bañada en una cremosa salsa de nuez, chiles y especias. Acompañada de arroz blanco y tamal de frijol.

### MOLE ROSA DE TAXCO

La receta original con la que se dio a conocer desde Taxco al mundo.

## De antojo

### ENCHILADAS VERDES, ROJAS O DE JUMIL

Tortillas de maíz rellenas de pollo o queso, bañadas con salsa roja, verde o nuestra regional salsa de jumil, gratinadas con crema y queso mozzarella.

### ENCHILADAS DE JAMAICA

Tortillas de maíz rellenas de pollo o queso, bañadas en una deliciosa salsa de jamaica y especias de la región. Decoradas con lechuga, crema y queso. Servidas con arroz blanco.

### LAS TRADICIONALES TOSTADAS

Orden de 3. De pollo o de puerco con lechuga, jitomate, queso, crema y aguacate.

### ENMOLADAS

Tortillas fritas rellenas de pollo o queso bañadas por el mejor mole de la región.

### POZOLE DE TAXCO CON TACOS DORADOS

Blanco, el más típico de la región, con chicharrón, aguacate y especias acompañado de tacos dorados.

### CHILES RELLENOS DOÑA GLORIA

Chile ancho relleno de queso fresco con cebolla morada, capeado y bañado con una exquisita crema de piloncillo.

## Los postres

### PLATANOS CROCANTES CON HELADO

Crujientes plátanos tabasco servidos con helado de vainilla.

### HELADOS PREHISPÁNICOS

### FLAN DE VAINILLA DE

### PAPANTLA ALMENDRADO

El tradicional flan con el aroma inconfundible de la vainilla mexicana.

### CREPA PRIMAVERA

Ricas crepas rellenas de frutas de la estación bañadas en crema inglesa.

### BUDIN DE PAN

Exquisito budín bañado en crema inglesa adornado con frutas de la estación.

### TIRAMISU

Tradicional bizcocho con su singular sabor a café, relleno de queso mascarpone.

### PLATÓN DE POSTRES:

Helado, plátanos crocantes y ates con queso.

### STRUDEL

Con rico relleno de manzana servido con helado de vainilla.

### PASTEL O PAY DEL DIA

Recién homeado.

### HELADOS DE SABORES

Fresa, vainilla y chocolate.