

COMIDAS /
CENAS

UNO

Vegetales del huerto y queso añejo 160

Ceviche del día 215

Tostadas de camarón con salsa de
chiles tatemados 205

Ensalada de Kale al mojo de ajo 150

Ensalada de fresas, tomatitos
confitados y queso de oveja 195

Caldo de camarón con esquites 130

Gazpacho de tomatitos del huerto 115

DOS

Cordero, salsa de cerveza, puré de
chicharos y toronjil 495

Coliflor al horno con caldillo y
queso de rancho 175

Lechón, pipián verde, verdolagas y
tortillas hechas a mano 265

Rib Eye, ciruela y oporto 530

Pulpo crujiente, salsa de aguacate 310

Gnocchis trufados, flor de calabaza 210

TRES

Cajeta y maíz 105

Fondant, frutos de temporada 115

Mango, coco y jengibre 110

Mamey, chocolate y pixtle 115

*Para ofrecerle un mejor servicio, nos reservamos el derecho a preparar platillos fuera del menú o a modificar las preparaciones.
Si tiene alguna alergia o restricción es importante que nos lo indique.

*En Nuestro tenemos un compromiso con nuestra tierra, todos nuestros productos son locales y de temporada por lo que están sujetos a cambios o a disponibilidad para ofrecerles siempre la mejor calidad.

*Cuidamos la calidad de nuestros ingredientes, no obstante el consumo de productos crudos es bajo su consideración.

*Todos nuestros precios son en pesos Mexicanos e incluyen IVA

LUNCH / DINNER

ONE

- | | |
|--|---|
| Organic veggies, extra aged cheese 160 | Strawberry, candied tomatoes and goat cheese salad 195 |
| Catch of the day ceviche 210 | |
| Shrimp tostadas with charred chillies sauce 205 | Shrimp soup with corn esquites 130 |
| Kale and garlic mojo salad 150 | Our garden's tomato gazpacho 115 |

TWO

- | | |
|--|---|
| Lamb rack, beer sauce, peas and melissa puree 495 | Rib eye, cherry and port sauce 530 |
| Baked cauliflower, tomato sauce and ranch style cheese 175 | Crispy octopus, avocado sauce 310 |
| Suckling pig, green pipian, purslane and hand-made corn tortillas 265 | Truffled gnocchis, zucchini blossom 210 |

THREE

- | | |
|--------------------------------|--|
| Corn and dulce de leche 105 | Mango, coconut and ginger 110 |
| Chocolate fondant, berries 115 | Mamey, chocolate and mamey seed 115 |

*If you have any allergy or dietary restriction, please let us know in advance. We will gladly prepare something for you.

*At Nuestro we have a strong commitment with our environment, all of our ingredients are seasonal and local driven; some of them are subject to change or availability to offer you the best quality.

*We follow the highest standards of hygiene, however, the consumption of raw food is under your own consideration.

*All our prices are in Mexican pesos. Taxes included.