

SALYCANTO

CARTA



DEL HUERTO

Vegetariano Vegano Picante

SOPA INFLABLE DE CEBOLLA 140 ml \$145

CREMA DE ALCACHOFA Y AMARANTO 140 ml \$135

COLIFLOR CON ROMESCO VERDE

1 pza / Para dos personas \$215

Xnipec / Tortillas del Comal

ZANAHORIAS A LA BRASA \$196

Hummus de Frijol Peruano /

Regaliz / Cebada Perla

BERENJENA CON BABAGANOUSH Y AVELLANAS 1 pza \$196

TARTAR DE JITOMATES 150 gr \$185

Pimientos Rojos / Caviar de Mostaza /

Piñones Tostados / Hogaza Grillado

ENDIVIAS A LA PARRILLA 4 pzas \$238

Praliné de cacahuete / Jocoque /

Grana Padano

CAMOTE A LAS BRASAS CON MOLE DE HORMIGA CHICATANA 1 pza \$215



DEL COMAL MIXTECO

DOBLADITA SANCHOCHADA DE PULPO 1 pza \$75

Pure de aguacate/ flor de cilantro

TACO DE TRIPA ORGÁNICA CON CHINTEXTLE Y PICO DE XOCONOSTLE 2 pzas \$155

SOPECITOS DE TUÉTANO CON ESCAMOLES 3 pzas \$265

Cilantro y Pasta de Chiles

TACO DE PORK BELLY AL PASTOR 2 pzas \$174

Humo / Piña Fermentada

DEL AHUMADOR

POLLITO ORGÁNICO 800 gr \$420

Para dos personas

COSTILLA DE CERDO 350 gr \$345

BRISKET ORGÁNICO 220 gr \$355

Nuestros platillos del Ahumador se acompañan de:

VEGETALES ENCURTIDOS, BOLLO BRIOCHE O TORTILLA

TACOS DE LENGUA AHUMADA 2 pzas \$165

Salsa de Cacahuete Garapiñado / Kimchi

POUTINE DE LA CASA \$125

Papas Fritas / Gravy / Queso Gruyere

• Con Brisket Deshebrado • \$155

DEL HORNO

BAJO TIERRA

BIRRIACOA DE BORREGO 250 gr \$295

Caldo de Birria / Tortilla Azul /

Salsa Borracha / Jardín

COCHINITA PIBIL 250 gr \$275

Tortilla Blanca / Xni-Pek /

Salsa de Habanero

DEL HORNO DE BRASA

OSTIONES "EL VISCAÍNO" 6 pzas \$360

Paprika / Limon Real / Guindilla

SOCARRAT VOLTEADO \$390

Gambas / Alioli

PESCA ESTACIONAL A LAS TALLAS: TALLA VERDE Y ROJA (PARA DOS PERSONAS) \$620

PULPO \$445

Chimichurri de Chicharrón Prensado /

Chicharrón Crujiente

QUIJADA DE ATÚN (A AGOTAR EXISTENCIAS) \$350

Aleta Amarilla de Ensenada / Mojo de

Ajo y Tomate / Ensalada de Vainas

ARROZ DE CORDERO 4 pzas \$580

Chuletillas / Salvia / Alioli de Hojasanta

\$1600

TOMAHAWK

1 kg

\$890

RIB EYE

650 gr / Añejado 30 días

CORTES NACIONALES AÑEJADOS EN SECO

Piquillos con Aceite de Ajo / Papas a la Francesa



MENÚ INFANTIL



PASTA CON TOCINO, CREMA Y PARMESANO \$120

MINI HAMBURGUESA \$105

Queso / Papas a la Francesa /

Encurtidos / Cebolla Caramelizada

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA CON CRUDITÉS \$135

Zanahoria / Pepino / Jícama

QUESADILLAS CON PATO DESHEBRADO 3 pzas \$115

DE OCASIÓN

BURRATA AHUMADA \$285

Tapenade de Aceituna Negra y Jitomate

Deshidratado / Puré de Manzana /

Chips de Ajo / Pan Campesino a la Leña

Brioche de Cuitlacoche \$75

Mantequilla de Especias

CRUDO DE HIRAMASA \$195

Vuelve a la Vida Verde

TARTAR DE RES 150 gr \$235

Filete Prime / Tonnato / Perejil Frito /

Papa Paja

RAVIOLES DE CALABAZA MANTEQUILLA \$235

Requesón / Beurre Blanc con Romero /

Semilla de Amapola

PATO "SAL Y CANTO" 220 gr \$396



POSTRES

BIZCOCHO DE QUESO CALIENTE \$145

Sorbete de Frutos Rojos

PANNACOTA DE PIXTLE \$135

Buñuelo de Pueblo / Helado de Mamey

CREME BRULEE DE MAÍCES Y HELADO DE LECHE DE CABRA AHUMADA \$138

TARTA DE MANZANA CRIOLLA \$135

Helado de Nata

LINGOTE DE CAFÉ DE OLLA \$155

Avellanas / Helado de Piloncillo

COMPRARLE UN SIX A LA COCINA \$150

Todos los precios son en MXN e incluyen IVA.