



En Pirules Garden Kitchen, Nuestro Objetivo es Ser un Destino Cultural y Gastronómico Reconocido por una Cocina Sostenible que Fusiona Técnicas Ancestrales con Creatividad Moderna. Al Obtener Ingredientes Locales y Honrar Nuestra Herencia, Ofrecemos Experiencias Culinarias Auténticas.

Nos Enriquecemos Mutuamente a Través de la Colaboración, Creando un Espacio Donde el Intercambio de Conocimientos, Cultura y Creatividad Beneficia a Todos los Involucrados.

Socios de Origen es una Iniciativa que Prioriza el Uso de Ingredientes Frescos y de Alta Calidad, Suministrados Directamente por Productores Locales y Regionales de San Miguel de Allende y sus Alrededores.

- ✓ Vegetariano
- 🌱 Vegano
- 🌿 Socios de Origen
- ☼ Opción Vegetariana Disponible
- ⊗ Libre de Gluten
- 🐟 Pesca Sustentable
- 🥜 Nuez
- 🦞 Mariscos
- 🥛 Lácteos

*El Consumo de Alimentos Crudos es Bajo su Propio Riesgo

Todos los Precios Están en Pesos Mexicanos, Impuestos Incluidos, Propina No Incluida.



At Pirules Garden Kitchen, We Aim to be a Cultural and Gastronomic Destination Known for a Sustainable Cuisine that Blends Ancestral Techniques With Modern Creativity. By Sourcing Locally and Honoring our Heritage, we Offer Authentic Culinary Experiences. We Enrich one Another Through Collaboration, Creating a Space Where the Exchange of Knowledge, Culture, and Creativity Benefits all Involved.

Partners in Provenance is an Initiative that Prioritizes the Use of Fresh, High-Quality Ingredients Sourced Directly from Local and Regional Producers in San Miguel de Allende and its Surroundings Areas.

-  Vegetarian
-  Vegan
-  Partners in Provenance
-  Vegetarian Option Available
-  Gluten Free
-  Sustainable Fishing
-  Nuts, Seeds
-  Shellfish
-  Dairy

**Consumption of Raw Food Under Your Own Risk.*

*All our Prices are in Mexican Pesos, Tax Included.
Gratuity and Service Charges are not Included.*

ENTRADAS

 	ENSALADA DE TOMATES ORGÁNICOS 395 g	\$350	 	EMPANADAS DE SHORT RIB 3 piezas	\$480
	Albahaca, Queso Maduro, Aceitunas			Queso de Cabra, Aceite de Chiles, Ensalada Fresca	
 	ENDIVIAS ROSTIZADAS 190 g	\$300	 	GNOCCCHIS DE PAPA	\$280
	Mayonesa de Cenizas, Crotones			Longaniza Hecha en Casa 40 g, Salsa de Tomate	
 	TARTAR DE RES 75 g	\$450	 	CAMOTE AL RESCOLDO	\$350
	Pan Brioche, Salsa Tártara, Alcaparra			Pure de Camote, Macadamia Frita, Mole Almendrado, Crema de Rancho	
 	SARDINAS EN CONSERVA 50 g	\$210	 	FIDEOS SECOS DE SHORT RIB 20g	\$450
	Salsa Verde, Tomate Deshidratado, Pan Rústico			Salsa Macha, Crema de Rancho, Tortilla Hecha a Mano	
 	CARPACCIO DE PULPO 50 g	\$480		GUACAMOLE	\$350
	Aceite de Limón, Arúgula, Pan Rústico			Pico de Gallo, Tlayuda y Aceite de Cilantro	
 	SOPA DE FRIJOL 400 g	\$300	 	QUESO FUNDIDO	\$400
	Queso de Rancho, Quesadilla Frita, Crema de Rancho			Quesillo, Longaniza Hecha en Casa 70g, Chiles Asados, Tortillas de Maíz	
 	UNTABLES	\$330			
	Zatziki, Guacamole, Pure de Berenjena Quemada, Aceite de Olivo Local, Pan Rustico hecho en Casa, Pan Pita al Carbón y Tlayuda				

FUERTES

 	POLLO A LA BARBACOA 220 g	\$650	 	PORK BELLY 170 g	\$550
	Frijoles Refritos, Tortilla de Maíz			Mole verde, Tomatillo Encurtido, Pistache	
 	PASTA RIGATONI	\$380	 	RIBEYE QUERETANO A LA PARRILLA 400 g	\$1,400
	Salsa de Tomate, Aceitunas, Pimiento Asado, Sardina 30 g			Tuétano Asado, Salsa Verde Molcajetead, Chiles Treados	
 	HUACHINANGO A LA BRASA 240 g	\$750	 	HAMBURGUESA DE RES 200 g	\$700
	Arroz al Coco, Aguacate, Cilantro			Quesillo, Papas Fritas, Pepinillos Hechos en Casa	
 	COLIFLOR FRITA 200 g	\$340	 	RACK DE CORDERO 230 g	\$980
	Tzatziki, Aceite de Chiles			Puré de Papa, Vegetales Rostizados, Salsa de Cordero al Vino Tinto	
 	ARROZ MELOSO	\$950	 	QUESABIRRIA DE CHAMORRO DE CORDERO 120 g	\$450
	Cachete Braseado, Chorizo Ahumado, Limón en Conserva, Molleja Crujiente			Salsa Guacamolada, Consomé, Cebolla y Cilantro	
 	COSECHA DEL DÍA	\$475	 	BIRRIA DE VEGETALES	\$550
	Mole Prieto, Aceite de Chiles, Relish de Tomatillo			Frijoles Refritos, Tortillas Hechas a Mano y Salsa Martajada	
 	FILETE DE RES A LA PARRILLA 250 g	\$1,100		MILANESA DE CERDO EMPANIZADA 230 g	\$420
	Jugo de Res al Vino Tinto, Papas a la Francesa, Queso Maduro			Ensalada de Arúgula, Gremolata de Kosho	

GUARNICIONES

	Puré de Papa 200 g	\$ 175
	Zanahorias al Carbón 200 g	\$ 200
	Vegetales en Escabeche 150 g	\$ 175
	Betabeles Glaseados con Miel Orgánica	\$ 200
	y Queso Fresco de Oveja 200 g	
	Salsa Bernesa	\$175
	Ensalada de Hojas	\$175



STARTERS

 	ORGANIC TOMATO SALAD Basil, Aged Cheese, Olives	\$350	 	SHORT RIB EMPANADAS 3 pieces Goat Cheese, Chili Oil, Fresh Salad	\$480
  	ROASTED ENDIVES 190 g Ashes Mayonnaise, Croutons	\$300	  	POTATO GNOCCHIS Homemade Sausage, Tomato Sauce	\$280
  	BEEF TARTARE 75g Brioche Bread, Tartar Sauce, Capers	\$450	  	MELTED CHEESE String Cheese, Homemade Spanish Sausage 70g, Roasted Chilies, Handmade Corn Tortilla	\$400
  	PRESERVED SARDINES 50g Green Sauce, Dehydrated Tomato, Rustic Bread	\$210	  	SHORT RIB FIDEUA Macha Sauce, Farmed Sour Cream, Handmade Corn Tortilla	\$450
  	OCTOPUS CARPACCIO 50g Lime Oil, Arugula, Rustic Bread	\$480		GUACAMOLE Pico de Gallo, Tlayuda and Coriander Oil	\$350
  	BLACK BEAN SOUP 400g Farmed Cheese, Fried Quesadilla, Farmed Sour Cream	\$300	 	SLOW COOKED SWEET POTATO Sweet Potato Pure, Fried Macadamia Nuts, Almond Mole and Farmed Sour Cream	\$350
  	SPREADS Zatziki, Guacamole and Burned Eggplant Puree, Local Olive Oil, Homemade Rustic Bread, Pita Bread and Tlayuda	\$330			

MAINS

  	BARBACOA CHICKEN 220g Refried Beans, Corn Tortilla	\$650	  	PORK BELLY 170g Green Mole, Pickled Green Tomato, Pistachio	\$550
  	RIGATONI PASTA Tomato Sauce, Olives, Roasted Bell Pepper, Sardine	\$380	  	LOCAL GRILLED RIB EYE 400g Roasted Bone Marrow, Green Sauce, Fried Chilies	\$1400
  	GRILLED RED SNAPPER 240g Coconut Rice, Avocado, Coriander	\$750	  	BEEF BURGER 200g Sweet Cheese, French Fries, Homemade Pickles	\$700
  	CRISPY FRIED CAULIFLOWER Tzatziki, Chili Oil	\$280	  	RACK OF LAMB 230g Mashed Potatoes, Roasted Vegetables, Red Wine Au Jus	\$980
  	CREAMY RICE Braised Beef Cheeks, Smoked Chorizo, Pickled Lime, Crispy Sweet Breads	\$950	  	LAMB SHANK QUESADILLA 180g Guacamole Sauce, Consomme, Onion and Cilantro	\$450
  	HARVEST OF THE DAY Mole Prieto, Chili Oil, Tomatillo Relish	\$475		SEASONAL HARVEST BARBACOA Refried Beans, Handmade Tortillas and Martajada Sauce	\$550
  	GRILLED BEEF STEAK 250g Beef Juice with Red Wine, French Fries, Ripe Cheese	\$1,100	  	BREADED PORK MILANESE 230g Arugula Salad, Kosho Gremolata	\$420

SIDES

	<i>Mashed Potato 200 g</i>	\$ 175
	<i>Firewood Grilled Carrots 200 g</i>	\$ 200
	<i>Preserved Organic Vegetables 200 g</i>	\$ 175
	<i>Honey Glazed Beetroots with</i>	\$ 200
	<i>Fresh Sheep Cheese 200 g</i>	
	<i>Bernese Sause</i>	\$ 175
	<i>Green Salad</i>	\$ 175

