



COCINA DE LEÑA, TÉCNICAS TRADICIONALES

Incorporando Experiencias de Cocina con Fuego de Leña, Productos Orgánicos y Técnicas Ancestrales, Pirules Garden Kitchen Ofrece una Propuesta Gastronómica Sostenible Liderada por el Chef Odín Rocha. Su Menú de Temporada Presenta Platos Elaborados con Ingredientes Locales, Provenientes de un Radio de 60 millas, que Destacan la Riqueza Culinaria de la Región. Con un Cuidadoso Equilibrio entre Tradición y Creatividad Contemporánea, cada Plato Refleja un Profundo Compromiso Con el Consumo Responsable y Celebra, al Mismo Tiempo, la Cultura Local.

"La Tierra Que Pisamos Nos Inspira"

Menu Degustacion 7:00 pm

Es más que una cena; es un Tributo a la Tierra que nos Alimenta. Cada Semana, Nuestro Chef Visita una Granja Local para Recoger Ingredientes Frescos e Inspiración Directamente de la Fuente. El Resultado es un Menú de Degustación de 7 Platos Cuidadosamente Elaborados que Cambia con las Estaciones y el Suelo.

\$1,400 Maridaje \$650

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
- 🌾 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.



**WOOD FIRE KITCHEN,
ANCESTRAL TECHNIQUES**

Embracing Open Wooden Fire Experiences, Organic Produce, and Ancestral Techniques, Pirules Garden Kitchen offers a Sustainable Dining Experience led by Chef Odín Rocha. The Seasonal Menu Features Dishes Made From local Ingredients Sourced within 60 miles, Highlighting the Region's Culinary Heritage. With a Thoughtful Balance of Tradition and Modern Creativity, every Meal Reflects a Deep Commitment to Responsible Consumption While Celebrating Local Culture.

"La Tierra Que Pisamos Nos Inspira"

Tasting Menu 7:00 pm

Is more than a dinner — it's a Tribute to the Land that Feeds us. Every Week, our Chef Visits a Local Farm to Gather Fresh Ingredients and Inspiration Straight from the Source. The Result is a Thoughtfully Crafted 7-Course Tasting Menu that Changes with the Seasons and the Soil.

\$1,400 Pairing \$650

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**
-  **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	  	GNOCCHIS 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	\$1,700
	Salsa de Tomate, Aceitunas, Pimiento Asado, Sardina 30 g			Tuétano Asado, Salsa Verde Molcajetada, Chiles Treados	
 	HUACHINANGO A LA BRASA 240 g	\$750	 	RACK DE CORDERO 230 g	\$980
	Arroz al Coco, Aguacate, Cilantro			Puré de Papa, Vegetales Rostizados, Salsa de Cordero al Vino Tinto	
  	COLIFLOR FRITA 200 g	\$340	 	QUESABIRRIA DE CHAMORRO DE CORDERO 120 g	\$450
	Tzatziki, Aceite de Chiles			Salsa Guacamolada, Consomé, Cebolla y Cilantro	
  	ARROZ MELOSO	\$950		BIRRIA DE VEGETALES	\$550
	Cachete Braseado, Chorizo Ahumado, Limón en Conserva, Molleja Crujiente			Frijoles Refritos, Tortillas Hechas a Mano y Salsa Martajada	
	COSECHA DEL DÍA	\$475		MILANESA DE CERDO EMPANIZADA 230 g	\$420
	Mole Prieto, Aceite de Chiles, Relish de Tomatillo			Ensalada de Arúgula, Gremolata de Kosho	
	FILETE DE RES A LA PARRILLA 250 g	\$1,100			
	Jugo de Res al Vino Tinto, Papas a la Francesa				

GUARNICIONES

	Puré de Papa 200 g	\$ 175
	Zanahorias al Carbón 200 g	\$ 200
	Vegetales en Escabeche 150 g	\$ 175
	Betabeles Glaseados con Miel Orgánica y Queso Fresco de Oveja 200 g	\$ 200
	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 40g, 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 20g 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 Beens, Corn Tortilla	\$650	  	PORK BELLY 170g Green Mole, Pickled Green Tomato, Pistacho	\$550
  	RIGATONI PASTA Tomato Sauce, Olives, Roasted Bell Pepper, Sardine	\$380	  	LOCAL GRILLED RIB EYE 400g Roasted Bone Marrow, Green Sauce, Fried Chilies	\$1,700
  	GRILLED RED SNAPPER 240g Coconut Rice, Avocado, Coriander	\$750	  	RACK OF LAMB 230g Mashed Potatoes, Roasted Vegetables, Red Wine Au Jus	\$980
  	CRISPY FRIED CAULIFLOWER Tzatziki, Chili Oil	\$280	  	LAMB SHANK QUESADILLA 120g Guacamole Sauce, Consomme, Onion and Cilantro	\$450
  	CREAMY RICE Braised Beef Cheeks, Smoked Chorizo, Pickled Lime, Crispy Sweet Breads	\$950	  	SEASONAL HARVEST BARBACOA Refried Beans, Handmade Tortillas and Martajada Sauce	\$550
  	HARVEST OF THE DAY Mole Prieto, Chili Oil, Tomatillo Relish	\$475	  	BREADED PORK MILANESE 230g Arugula Salad, Kosho Gremolata	\$420
  	GRILLED BEEF STEAK 250g Beef Juice with Red Wine, French Fries	\$1,100			

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

