



## 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.

*“Primitivo”*

*Menu Degustation Cinco Tiempos*

*Toda la Mesa debe Participar*

Nuestra Cocina es un Viaje Hacia el Fuego y el Origen; En la Memoria Forja su Identidad y en la Cultura Mexicana Reconoce Quienes Somos

\$1,600

Maridaje “México a través del Mundo” \$1,000

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.*

**“Primitive”**

**Tasting Menu Five Courses**

**The Entire Table Must Participate**

*Our Cuisine is a Journey Toward Fire and Origin ; in Memory it Forges its Identity and in Mexican Culture, it Recognizes who we are.*

**\$1,600**

**Pairing “Mexico Trough the World” \$1,000**

*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

✓   <b>ENSALADA DE TOMATES ORGÁNICOS</b> 395 g \$ 350 <i>Albahaca, Queso Maduro, Aceitunas</i>	✓   <b>SOPA DE FRIJOL</b> 120 g \$ 300 <i>Queso Fresco, “Chochoyotas” de Epazote, Crema de Rancho</i>
*   <b>TIRADITO DE PESCADO</b> 75 g \$ 350 <i>Aguachile de Cítricos, Pepino, Cilantro</i>	  <b>MOLOTE DE RES</b> 1 pieza 40 g \$ 480 <i>Mole Xico, Quelites, Plátano Macho</i>
 * <b>CEVICHE DE CANGREJO</b> 75 g \$ 350 <i>Coco, Jicama, Lima Kaffir</i>	✓   <b>TAMAL UCHEPO</b> 60 g \$ 320 <i>Chile Atole, Crema de Rancho, Queso Cotija</i>
  <b>FIDEOS SECOS DE SHORT RIB</b> 20 g \$ 450 <i>Salsa Macha, Crema de Rancho Tortilla Hecha a Mano</i>	

## DE NUESTRA BRASA

  <b>ENDIVIAS ROSTIZADAS</b> 190 g \$ 300 ✓   <i>Mayonesa de Cenizas, Queso Maduro, Crotones Polvo de Chile Ahumado</i>
  <b>CAMOTE AL RESCOLDO</b> 280 g \$ 350 ✓   <i>Pure de Camote, Macadamia Frita, Mole Almendrado, Crema de Rancho</i>
  <b>POLLO A LA BARBACOA</b> 220 g \$ 650 <i>Frijoles Refritos, Tortilla de Maíz, Limón Asado</i>

## DE NUESTRAS TIERRAS

  <b>LECHÓN</b> 150g \$ 480 <i>Pure de Plátano Macho, Rábano en Escabeche Longaniza Ahumada</i>
<b>CORTE DEL CHEF</b> \$ 1,800 <i>Cebollas Asadas, Chichilo Negro, Elotitos al Carbón</i>
 <b>SHORT RIB</b> 160g \$ 500 <i>Mole de Frutas “Mancha Manteltes”, Pure de Manzana</i>
<b>BARBACOA DE CORDERO</b> 190g \$ 880 <i>Pure de Garbanzo, Cebolla Estofada</i>
  <b>COSECHA DEL DÍA</b> 250g \$ 475 <i>Mole Verde, Pistache Tostado, Tomatillo Encurtido</i>

## DE LAS AGUAS DE MEXICO

  <b>HUACHINANGO A LA BRASA</b> 240g \$ 750 <i>Ensalada de Quelites, Vinagreta de Limón</i>
  <b>CAMARON A LAS BRASAS</b> 150 g \$ 480 <i>Salsa de Camarón Ahumado, Ajo Frito, Limón Asado</i>
  <b>ARROZ DE MARISCOS Y CHORIZO</b> \$ 950 <b>A LA “TUMBADA”</b> 150 g <i>Camarón, Almeja, Mejillón</i>

## GUARNICIONES

✓    <b>Papas Fritas</b> 150 g \$ 175
 ✓ <b>Zanahorias Glaseadas con Miel Orgánica</b> 200 g \$ 200
 ✓ <b>Betabeles Asados con Queso de Cabra</b> 200 g \$ 200
  <b>Salsa Bernesa</b> \$ 175
 ✓ <b>Arroz al Coco</b> \$ 200



## STARTERS

✓ 🍷 🌿	<b>ORGANIC TOMATO SALAD 395 g</b>	\$ 350	🍷 ✓ 🌿	<b>BLACK BEAN SOUP 120 g</b>	\$ 300
🌿 🍷	<i>Basil, Aged Local Farmed Cheese, Olives</i>		🍷 🌿	<i>“Chochoyota”, Local Farmed Cheese &amp; Sour Cream</i>	
* 🍷 🌿	<b>FISH TIRADITO 75 g</b>	\$ 350	🍷 🌿	<b>BEEF MOLOTE 1 piece 40 g</b>	\$ 480
🌿 🍷	<i>Citrus Aguachile, Cucumber, Cilantro</i>		🍷 🌿	<i>Xico Mole, Quelites, Plantain</i>	
🍷 *	<b>CRAB CEVICHE 75 g</b>	\$ 350	✓ 🍷 🌿	<b>“UCHEPO” TAMAL FROM MICHOACAN 60 g</b>	\$ 320
🍷 🌿	<i>Coconut, Jicama, Kaffir Lime</i>		🌿 🍷	<i>Chile Atole, Farmed Sour Cream, Cotija Cheese</i>	
🍷 🌿	<b>SHORT RIB FIDEUA 20 g</b>	\$450			
🌿 🍷	<i>Macha Sauce, Farmed Sour Cream, Handmade Corn Tortilla</i>				

## FROM OUR WOODFIRE

🍷 🌿	<b>ROASTED ENDIVES 190 g</b>	\$ 300
✓ 🍷	<i>Ashes Mayonnaise, Croutons</i>	
🍷 🌿	<b>SLOW COOKED SWEET POTATO 280 g</b>	\$ 350
✓ 🍷	<i>350 Sweet Potato Pure, Fried Macadamia Nuts, Almond Mole and Farmed Sour Cream</i>	
🍷 🌿	<b>BARBACOA CHICKEN 220 g</b>	\$ 650
🌿 🍷	<i>Refried Beans, Handmade Corn Tortilla</i>	

## FROM OUR LOCAL FARMS

🍷 🌿	<b>SUCKLING PIG 150 g</b>	\$ 480
🌿 🍷	<i>Plantain Pure, Pickled Radish, Homemade Smoked Sausage</i>	
	<b>CHEF 'S STEAK CHOICE</b>	\$ 1,800
	<i>Grilled Onion, Chichilo Mole, Chared Baby Corn</i>	
🍷 🌿	<b>SHORT RIB 160 g</b>	\$ 500
🌿 🍷	<i>Fruit Mole, Apple Pure</i>	
	<b>LAMB BARBACOA 190 g</b>	\$ 880
	<i>Chickpea Pure, Stewed Onion</i>	
🌿 🍷	<b>HARVEST OF THE DAY 250 g</b>	\$ 475
🍷 🌿	<i>Green Mole, Tosted Pistachio, Pickled Tomatillo</i>	

## FROM THE MEXICAN SEA

🍷 🌿	<b>GRILLED RED SNAPPER 240 g</b>	\$ 750
🌿 🍷	<i>Green Salad, Lime Vinaigrette</i>	
🍷 🌿	<b>GRILLED SHRIMP 150 g</b>	\$ 480
🌿 🍷	<i>Smoked Shrimp Sauce, Garlic, Roasted Lime</i>	
🍷 🌿	<b>SEAFOOD AND CHORIZO RICE “TUMBADA” STYLE 150 g</b>	\$ 950
🌿 🍷	<i>Shrimp, Clams, Mussels</i>	

## SIDES

✓ 🍷 🌿	<b>French Fries 150 g</b>	\$ 175
🍷 🌿	<i>Honey Glazed Carrots 200 g</i>	\$ 200
🍷 ✓ 🌿	<b>Beetroots with Fresh Goat Cheese 200 g</b>	\$ 200
🌿 🍷	<i>Bearnaise Sause</i>	\$ 175
🍷 ✓	<b>Coconut Rice</b>	\$ 200



## CAFÉ REGULAR O DESCAFEINADO

Café de altura orgánico y sustentable con denominación de origen en Orizaba, Veracruz.

Es una mezcla de diferentes tostados hechos exclusivamente para su deleite en Rosewood San Miguel de Allende.

CAFÉ LATTE	\$ 95
CAFÉ CAPUCCINO	\$ 95

## SELECCIÓN DE TÉS DAMMANN

Nuestro té DAMMANN es orgánico y sustentable.

Una selección cuidada de hojas que representan el entorno, pensada para brindar una experiencia natural, refinada y armoniosa.

WEEK- END A PARIS	\$ 95
STRONG BREAKFAST	\$ 95
JASMIN CHINO	\$ 95
BLANCO PASIÓN	\$ 95
VERDE MENTA	\$ 95
EARL GREY	\$ 95
MANZANILLA	\$ 95

## DIGESTIVOS

	COPA 60 ml
FERNET BRANCA	\$ 180
GRAND MARNIER	\$ 280
NAPOLEON MANDARINA	\$ 170
STREGA	\$ 220
ST. GERMAIN	\$ 320
VACCARI BLANCO/NERO	\$ 180



## POSTRES

 <b>TRES LECHES</b>	\$ 350
 Pan de Elote al Carbón, Helado de Rompope, Tres Leches de Rompope	
 <b>BUÑUELO DE GUAYABA</b>	\$ 350
 Compota de Guayaba, Espuma de Requesón y Miel	
 <b>CINCO TEXTURAS DE CHOCOLATE ABUELITA</b>	\$ 350
 Helado de Chocolate, Mousse de Chocolate, Chilate	
 <b>PAVLOVA DE FRUTA DE TEMPORADA</b>	\$ 350
Compota y Sorbet de fruta de temporada y Merengue Vegano	

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.



\*El Consumo de Alimentos Crudos es Bajo su Propio Riesgo

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



## REGULAR OR DECAFFEINATED COFFEE

High-altitude, organic and sustainable coffee with denomination of origin in Orizaba, Veracruz.

It is a blend of different roasts made exclusively for your delight at Rosewood San Miguel de Allende.

LATTE COFFEE	\$ 95
CAPPUCCINO COFFEE	\$ 95

## SELECTION OF DAMMANN TEAS

Our DAMMANN tea is organic and sustainable.

A carefully selected blend of leaves that respects the environment, crafted to offer a natural, refined, and harmonious experience.

WEEK- END A PARIS	\$ 95
STRONG BREAKFAST	\$ 95
CHINE JASMIN	\$ 95
BLANC PASSION	\$ 95
MINT- GREEN	\$ 95
EARL GREY	\$ 95
CHAMOMILE	\$ 95

## DIGESTIVES

	COPA 60 ml
FERNET BRANCA	\$ 180
GRAND MARNIER	\$ 280
NAPOLEON MANDARINA	\$ 170
STREGA	\$ 220
ST. GERMAIN	\$ 320
VACCARI BLANCO/NERO	\$ 180



## DESSERT

	<b>THREE MILK CORN BREAD</b> Kwood Fired Baked Corn Bread, Eggnog Ice Cream, Eggnog Three Milk Sauce	\$ 350
	<b>GUAVA BUÑUELO</b> Guava Compote, Cottage Cheese and Honey	\$ 350
	<b>FIVE CHOCOLATE TEXTURES</b> Chocolate Ice Cream, Chocolate Mousse, Chilate	\$ 350
	<b>SEASONAL FRUIT PAVLOVA</b> Compote and Seasonal Fruit Sorbet, Vegan Merengue	\$ 350

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.



\*Consumption of Raw Food Under Your Own Risk.

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