

# SUITE SERVICE

Servicio disponible 24 horas / *Service available 24 hours*

Para realizar un pedido, por favor marque / *To place your order, kindly dial*  
1115 o 1116

# MINI BAR

## VINOS & LICORES / WINE & LIQUOR

---

Cerveza Allende Artesanal <i>Allende Artisan Beer</i>	\$160
Mezcal Creyente Tobalá 375ml	\$1,950
Tequila Casa Dragones 375ml	\$1,800
Tequila Don Julio 70 700ml	\$3,150
Reserva de la Familia Platinum 375ml	\$1,400
Casa Madero Chardonnay 375ml	\$660
Casa Madero Cabernet Sauvignon 375ml	\$760
Alto Tinto Syrah 375ml	\$860

## BEBIDAS / SOFT DRINKS

---

Coca Cola	\$90
Coca Cola Light <i>Diet Coke</i>	\$90
St. Pellegrino	\$120
Clementina & Limonata	\$125
Velvet Tonic	\$130
Velvet Soda Lichi y Mango <i>Lychee and Mango Soda</i>	\$130
Electrolit	\$80

## BOTANAS / SNACKS

---

Palanqueta <i>Peanut Brittle</i>	\$100
Barra de Amaranto Cubierto con Chocolate Semiamargo <i>Amaranth Bar Covered with Bittersweet Chocolate</i>	\$100
Borrachitos	\$150
Obleas	\$150
Palomitas <i>Popcorn</i>	\$100
Nueces Mixtas <i>Mixed Nuts</i>	\$250
Cocadas <i>Coconut Sweets</i>	\$150
Cacahuete Enchilado <i>Spicy Peanuts</i>	\$150
Cacahuete Garapiñado <i>Candied Peanuts</i>	\$150
Gomitas <i>Gummies</i>	\$150

## MISCELÁNEOS / MISCELLANEOUS

---

Baraja Rosewood <i>Rosewood Playing Cards</i>	\$200
--	-------

VÍA ROOM SERVICE  
THROUGH ROOM SERVICE  
*Ext: III5 o/or III6*

---

Champagne Perrier Jouet Brut	\$3,900
------------------------------	---------

# MINI BAR

## VINOS & LICORES / WINE & LIQUOR

---

Cerveza Allende Artesanal <i>Allende Artisan Beer</i>	\$160
Mezcal Creyente Tobalá 375ml	\$1,950
Tequila Casa Dragones 375ml	\$1,800
Tequila Don Julio 70 700ml	\$3,150
Reserva de la Familia Platinum 375ml	\$1,400
Casa Madero Chardonnay 375ml	\$660
Casa Madero Tinto	\$1,400
<i>Casa Madero Red Wine</i> 750ml	
Don Perfecto Tempranillo/Blend 750ml	\$1,850
Pago de Vega, Cuna de Tierra 750ml	\$2,880
Champagne Perrier Jouet Brut	\$3,900

## BEBIDAS / SOFT DRINKS

---

Coca Cola	\$90
Coca Cola Light <i>Diet Coke</i>	\$90
St. Pellegrino	\$120
St. Pellegrino	\$125
Clementina & Limonata	
Velvet Tonic	\$130
Velvet Soda Lichi y Mango	\$130
<i>Lychee and Mango Soda</i>	
Electrolit	\$80

## BOTANAS / SNACKS

---

Palanqueta <i>Peanut Brittle</i>	\$100
Barra de Amaranto Cubierto con Chocolate Semiamargo <i>Amaranth Bar Covered with Bittersweet Chocolate</i>	\$100
Borrachitos	\$150
Obleas	\$150
Palomitas <i>Popcorn</i>	\$100
Nueces Mixtas <i>Mixed Nuts</i>	\$250
Cocadas <i>Coconut Sweets</i>	\$150
Cacahuete Enchilado <i>Spicy Peanuts</i>	\$150
Cacahuete Garapiñado <i>Candied Peanuts</i>	\$150
Gomitas <i>Gummies</i>	\$150

## MISCELÁNEOS / MISCELLANEOUS

---

Baraja Rosewood <i>Rosewood Playing Cards</i>	\$200
--	-------

# DESAYUNO

## BREAKFAST

7:00 - 12:00 HRS

DESAYUNO AMERICANO / AMERICAN BREAKFAST \$610

---

Selección de Jugo Fresco: Naranja, Toronja o Verde    
*Fresh Juice Selection: Orange, Grapefruit or Green*

Plato de Fruta Fresca de Temporada con Miel Orgánica    
*Seasonal Fresh Fruit Platter with Organic Honey*


+ Queso Cottage /Cottage Cheese (40gr) \$35 + Yogurt Natural/ Natural Yogurt (40gr) \$35  
+ Frutos Rojos/ Berries (40gr) \$40 + Granola (40gr) \$35

Yogurt Natural o Cereal a su Elección    
*Natural Yogurt or Cereal of your Choice*

Selección de Pan Dulce Artesanal Hecho en Casa o    
Pan Tostado Blanco, Integral o Libre de Gluten (4 piezas)  
*Selection of Homemade Artisan Pastries or White,  
Whole Wheat or Gluten-Free Toast (4 pieces)*

Huevos al Gusto (Revueltos, Omelette o Estrellados)   
o Chilaquiles al Gusto (con Pollo o Huevo)  
Mejore su Selección Cambiando a un Plato de la Carta por \$160  
*Eggs Cooked to your Choice (Scrambled, Omelette or Fried)  
or Chilaquiles with your Preferred Sauce (with Chicken or Egg)  
Enhance your Selection by Switching to a Dish from the A La Carte Menu for \$160*

Café Regular o Descafeinado, Té, Leche, Chocolate Frío o Caliente    
*Regular or Decaffeinated Coffee, Tea, Milk, Hot or Cold Chocolate*

 Socios en 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. / 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.

 Vegetariano / Vegetarian  Vegano / Vegan  Opción Vegetariana Disponible / Vegetarian Option Available  
 Libre de Gluten / Gluten Free  Pesca Sustentable/ Sustainable Fishing  Nuez/ Nuts  Mariscos/ Shellfish  Lácteos/ Dairy

\*El Consumo de Alimentos Crudos es Bajo su Propio Riesgo / \*Consumption of Raw Food Under Your Own Risk. | Todos los precios están en pesos mexicanos, impuestos incluidos, propina no incluida. | All our prices are in Mexican pesos, tax included, gratuity is not included. | Cargo por entrega \$50 MXN / Delivery Fee \$50 MXN

# DESAYUNO A LA CARTA




## A LA CARTE BREAKFAST



LIGERO Y SALUDABLE / LIGHT & HEALTHY

   **Yogurt (150g) con Plátano,** \$210  
**Polen, Amaranto y Frutos Rojos**  
*Yogurt (150g) with Banana, Pollen,  
Amaranth and Berries*


 **Plato de Frutas de Temporada (400g)** \$190  
**con Granola Hecha en Casa**  
*Seasonal Fruit Plate (400g)  
with Homemade Granola*

+ Queso Cottage /Cottage Cheese (40gr) \$35  
+ Frutos Rojos/ Berries (40gr) \$40  
+ Yogurt Natural/ Natural Yogurt (40gr) \$35  
+ Granola (40gr) \$35

   **Avena Caliente (215g)** \$180  
**con Leche Deslactosada, Plátano,**  
**Polen, Mermelada de Manzana**  
*Warm Oatmeal (215g) with Lactose-Free Milk,  
Banana, Pollen, Apple Jam*

  **Avena Caliente (215g)** \$180  
**con Leche de Coco, Plátano,**  
**Polen, Mermelada de Manzana**  
*Warm Oatmeal (215g) with Coconut Milk,  
Banana, Pollen, Apple Jam*

  **Selección de Pan Dulce Artesanal** \$180  
**Hecho en Casa o Pan Tostado blanco,**  
**Integral o Libre de Gluten (4 pzs)**  
*Selection of Homemade Artisan Pastries or White,  
Whole Wheat or Gluten-Free Toast (4 pcs)*

 Socios en 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. / 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.

 Vegetariano / Vegetarian  Vegano / Vegan  Opción Vegetariana Disponible / Vegetarian Option Available  
 Libre de Gluten / Gluten Free  Pesca Sustentable / Sustainable Fishing  Nuez/Nuts  Mariscos/Shellfish  Lácteos/Dairy

\*El Consumo de Alimentos Crudos es Bajo su Propio Riesgo / \*Consumption of Raw Food Under Your Own Risk. | Todos los precios están en pesos mexicanos, impuestos incluidos, propina no incluida. | All our prices are in mexican pesos, tax included, gratuity is not included. | Cargo por entrega \$50 MXN / Delivery Fee \$50 MXN



TRADICIONALES / TRADITIONALS




Huevos Rancheros (2 pzs)    \$220  
 con Tortilla Frita Bañados en Salsa de Jitomate o Tomatillo  
*Ranchero Style Fried Eggs (2pcs) with Fried Tortilla, Topped with Tomato or Tomatillo Sauce*



Omelette / Huevos al Gusto   \$220  
 con Selección de Tocino (15g), Jamón de Pavo (15g), Chorizo (15g) o Queso (15g)  
*Omelette / Eggs Cooked to your Order with a Selection of Bacon (15g), Turkey Ham (15g), Chorizo (15g) or Cheese (15g)*





Omelette de Tres Claras   \$220  
 con Espinaca, Champiñones, Queso Oaxaca y Ensalada Mixta  
*Three Egg-White Omelette with Spinach, Mushrooms, String Cheese and Mixed Green Salad*


Huevos Aporreadillo (2 pzs),  \$225  
 Revueltos con Cecina, Salsa Roja, Frijoles Puercos y Tortillas de Maíz  
*Aporeadillo Style Eggs (2 pcs), Scrambled with Cecina, Red Sauce, Beans and Corn Tortillas*

Huevos Motuleños (2 pzs),   \$220  
 Tostada, Frijol Refrito, Jamón, Chicharo, Plátano Macho, Salsa de Chiltomate  
*Motuleño Style Eggs (2 pcs), Corn Tostada, Refried Beans, Ham, Peas, Plantain, Chiltomate Sauce*


Chilaquiles Rojos o Verdes,    \$220  
 Selección de Pollo (60g) o Huevo (2 pzs), Queso Fresco, Crema, Cebolla, Aguacate  
*Red or Green Chilaquiles, Selection of Chicken (60g) or Eggs (2 pcs), Fresh Cheese, Sour Cream, Onion, Avocado*

Enchiladas Rojas (3 pzs)   \$210  
 Rellenas de Vegetales, Aguacate, Cebolla y Cilantro  
*Vegetables Enchiladas (3 pcs) with Red Sauce, Avocado, Red Onion and Coriander*


Enchiladas de Pollo (3 pzs)     \$240  
 Verdes o Rojas, Crema, Queso de Rancho, Cebolla Morada, Aguacate  
*Chicken Enchiladas (3 pcs) Green or Red Sauce, Sour Cream, Farmed Cheese, Red Onion, Avocado*

Tacos de Huitlacoche (3pzs),  \$210  
 Salsa Verde Cocida, Cremoso de Aguacate, Cilantro Criollo  
*Huitlacoche Tacos (3 pcs), Green Sauce, Avocado Mousse, Coriander*

Queso Panela Asado (100g),     \$190  
 Nopal, Salsa Roja, Salsa Mexicana, Aguacate, Cremoso de Pasilla, Salsa de Morita y Tostada de Maíz al Comal  
*Roasted Panela Cheese (100g), Cactus, Red Sauce, Mexican Sauce, Avocado, Pasilla Chili Mousse, Morita Sauce and Corn Tostada*

Nopal Asado (130g), Salsa Roja,   \$190  
 Salsa Mexicana, Aguacate, Cremoso de Pasilla, Salsa de Morita y Tostada de Maíz al Comal  
*Roasted Cactus (130g), Red Sauce, Mexican Sauce, Avocado, Pasilla Chili Mousse, Morita Sauce and Corn Tostada*

Chicharrón de Cerdo (200g)   \$220  
 en Salsa Verde o Roja, Cebolla Morada, Cilantro, Frijoles Puercos y Torillas de Maíz  
*Crackling Pork Skin (200g) in Red or Green Sauce, Red Onion, Coriander, Beans and Corn Tortillas*


 Socios en 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. / 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.

 Vegetariano / Vegetarian  Vegano / Vegan  Opción Vegetariana Disponible / Vegetarian Option Available  
 Libre de Gluten / Gluten Free  Pesca Sustentable / Sustainable Fishing  Nuez / Nuts  Mariscos / Shellfish  Lácteos / Dairy

\*El Consumo de Alimentos Crudos es Bajo su Propio Riesgo / \*Consumption of Raw Food Under Your Own Risk. | Todos los precios están en pesos mexicanos, impuestos incluidos, propina no incluida. | All our prices are in mexican pesos, tax included, gratuity is not included. | Cargo por entrega \$50 MXN / Delivery Fee \$50 MXN

ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

Huevos Benedictinos (2 pzs), Muffin Inglés, 	Hot Cakes (3pzs), Mantequilla,   	\$180
Salsa Holandesa con Trufa Negra, Selección de:	Compota de Frutos Rojos,	
-Lomo Canadiense (50g) 	Nuez Caramelizada y Jarabe de Maple	
-Salmón Ahumado (50g)* 	<i>Pancakes (3pcs), Butter, Wild Berries Jam, Caramelized</i>	
<i>Eggs Benedict (2pcs) English Muffin,</i>	<i>Walnuts</i>	
<i>Hollandaise Sauce with Black Truffle,</i>	<i>and Canadian Maple Syrup</i>	
<i>Selection of:</i>		
-Canadian Pork Loin (50g)* 	Waffles (4pzs), Jarabe de Maple  	\$210
-Smoked Salmon (50g)*	Canadiense, Crema Batida,	
	Compota de Frutos Rojos, Nutella	
	<i>Waffles (4pcs), Canadian Maple Syrup,</i>	
	<i>Whipped Cream, Wild Berries Compote, Nutella</i>	
Bagel de Salmón Ahumado (100g),  	Pan Francés (1pz),   	\$230
Alcaparras, Huevo Duro, Cebolla Morada,	Brioche de Moras, Azúcar de Especies,	
Queso Crema, Ensalada Mixta*	Crema Batida, Compota de Frutos Rojos,	
<i>Bagel with Smoked Salmon (100g),</i>	Nuez Caramelizada y Jarabe de Maple Canadiense	
<i>Capers, Hard Boiled Egg, Red Onion,</i>	<i>French Toast (1pc), Blueberry Brioche,</i>	
<i>Cream Cheese, Mixed Green Salad*</i>	<i>Spiced Sugar, Whipped Cream,</i>	
	<i>Red Berries Compote, Caramelized Walnuts</i>	
	<i>and Canadian Maple Syrup</i>	
Steak de Rib-Eye (40gr),  		\$420
Chistorra (40gr), Guacamole, Salsa Roja		
Martajada de Morita, Huevos al Gusto (1pz),		
Tortillas Hechas a Mano		
<i>Rib-Eye Steak (40gr), Chistorra Sausage (40gr),</i>		
<i>Avocado, Morita Red Sauce,</i>		
<i>Eggs to your Choice (1pc), Handmade Tortillas</i>		
	<i>EXTRAS / SIDES</i>	
	+Salmon Ahumado/Smoked Salmon (65gr)* 	\$110
	+Lomo Canadiense/Canadian Pork Loin (35gr)	\$90
	+Hashbrown (90gr)	\$35
	+Frijoles Refritos/Refried Beans (60gr)	\$35
	+Pollo Cocido/Chicken (50gr)	\$35
	+Tocino/Bacon (70gr)	\$35
	+Salchicha de Cerdo/Pork Sausage (70gr)	\$35
	+Aguacate/Avocado (80gr)	\$35
	+Pieza de Pan Dulce/Piece of Danish	\$45
Toast de Aguacate (60g),  		\$220
Huevo al Gusto (1pz), Arúgula, Provolone		
Ahumado, Salsa Macha y Vinagreta de Cítricos		
<i>Avocado Toast (60g), Egg to your Choice (1pc),</i>		
<i>Rocket Salad, Smoked Provolone,</i>		
<i>Macha Sauce and Citrics Vinaigrette</i>		

 Socios en 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. / 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.

 Vegetariano / Vegetarian  Vegano / Vegan  Opción Vegetariana Disponible / Vegetarian Option Available  
 Libre de Gluten / Gluten Free  Pesca Sustentable / Sustainable Fishing  Nuez/Nuts  Mariscos/Shellfish  Lácteos/Dairy

\*El Consumo de Alimentos Crudos es Bajo su Propio Riesgo / \*Consumption of Raw Food Under Your Own Risk. | Todos los precios están en pesos mexicanos, impuestos incluidos, propina no incluida. | All our prices are in mexican pesos, tax included, gratuity is not included. | Cargo por entrega \$50 MXN / Delivery Fee \$50 MXN

# BEBIDAS



## BEVERAGES



BEBIDAS NO INCLUYEN REFILL / REFILL IS NOT INCLUDED

Jugos Frescos / *Fresh Juice*  
\$95 Cada uno / \$95 Each

Naranja    
*Orange*

Toronja    
*Grapefruit*

Jugo Verde (Perejil, Apio, Piña,    
Espinaca, Jengibre, Miel de Abeja)  
*Green Juice (Parsley, Celery, Pineapple,  
Spinach, Ginger, Honey)*

Mango, Fresa, Naranja    
*Mango, Strawberry, Orange*

Zanahoria, Naranja, Betabel    
*Carrot, Orange, Beetroot*

Sandía, Menta, Pepino, Miel de Abeja    
*Watermelon, Mint, Cucumber, Honey*

Licuada / *Smoothies* (250ML)  
\$110 Cada uno / \$110 Each

Plátano, Chocolate, Leche    
*Banana, Chocolate, Milk*

Fresa, Avena, Vainilla y Miel de Abeja   
*Strawberry, Oatmeal, Vanilla, Honey*


Cilantro, Toronja, Apio, Miel de Agave    
*Coriander, Grapefruit, Celery, Agave Syrup*

Shots Energizantes / *Power Shots* (30ml)  
\$95 Cada Uno / \$95 Each

Jengibre, Miel de Agave, Limón Amarillo    
*Ginger, Agave Syrup, Lemon*

Cúrcuma, Piña, Naranja, Miel de Agave    
*Turmeric, Pineapple, Orange, Agave Syrup*

Cúrcuma, Piña, Naranja, Miel de Agave    
*Turmeric, Pineapple, Orange, Agave Syrup*

 Socios en 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. / *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.*

 Vegetariano / *Vegetarian*  Vegano / *Vegan*  Opción Vegetariana Disponible / *Vegetarian Option Available*  
 Libre de Gluten / *Gluten Free*  Pesca Sustentable / *Sustainable Fishing*  Nuez / *Nuts*  Mariscos / *Shellfish*  Lácteos / *Dairy*


\*El Consumo de Alimentos Crudos es Bajo su Propio Riesgo / \*Consumption of Raw Food Under Your Own Risk. | Todos los precios están en pesos mexicanos, impuestos incluidos, propina no incluida. | *All our prices are in mexican pesos, tax included, gratuity is not included.* | Cargo por entrega \$50 MXN / *Delivery Fee \$50 MXN*

## MIMOSAS

Cava René Barbier, Brut Reserva (100ml)	\$190
Champagne Perrier Jouet, Grand Brut (100ml)	\$390

Café Americano Regular  o Descafeinado (250ml) <i>Black Coffee Regular or Decaffeinated (250ml)</i>	\$95
Espresso (60ml) 	\$110
Capuccino o Latte (250ml)   <i>Capuccino or Latte (250ml)</i>	\$110
Chocolate Caliente o Frío  con Leche de su Preferencia (250ml) <i>Hot or Cold Chocolate with the Milk of your Choice (250ml)</i>	\$110
Vaso de Leche (250ml)  <i>Glass of Milk (250ml)</i>	\$45
Selección de Tés Dammann (250ml) <i>Selection of Dammann Teas (250ml)</i>	\$105
-Té Verde/Green Tea	
-Té Negro/Black Tea	
-Manzanilla/Chamomile	
-Jazmín/Jasmin	
-Té Verde con Menta/Minted Green Tea	
-Earl Grey	
-Week-End à Paris	
-Frutos Rojos/Wild Berries	
-Strong Breakfast	
-Rooibos	

Nuestro té DAMMANN es orgánico. Una selección cuidadosa de hojas que respetan el entorno, pensada para brindar una experiencia natural, refinada y armoniosa.  
*Our DAMMANN tea is organic. A carefully selected blend of leaves that respects the environment, crafted to offer a natural, refined, and harmonious experience.*

 Socios en 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. / *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.*

 Vegetariano / *Vegetarian*  Vegano / *Vegan*  Opción Vegetariana Disponible / *Vegetarian Option Available*  
 Libre de Gluten / *Gluten Free*  Pesca Sustentable / *Sustainable Fishing*  Nuez/Nuts  Mariscos/Shellfish  Lácteos/Dairy

*\*El Consumo de Alimentos Crudos es Bajo su Propio Riesgo / \*Consumption of Raw Food Under Your Own Risk. | Todos los precios están en pesos mexicanos, impuestos incluidos, propina no incluida. | All our prices are in mexican pesos, tax included, gratuity is not included. | Cargo por entrega \$50 MXN / Delivery Fee \$50 MXN*

# COMIDA Y CENA









## LUNCH AND DINNER


12:00 - 23:00 HRS

### ENTRADAS / STARTERS

Guacamole Tradicional (250g) 	\$340
Salsa Mexicana, Chicharrón, Totopos y Tlayuda <i>Traditional Guacamole (250g)</i> <i>Mexican Salsa, Crackling Pork,</i> <i>Tortilla Chips and Tlayuda</i>	
Rollos Vietnamitas (3 pzs)  	\$230
Zanahorias, Pepino, Jícama, Col, Puré de Mango, Salsa de Chile Dulce <i>Vietnamese Rolls (3pcs)</i> <i>Carrots, Cucumber, Jicama, Cabbage,</i> <i>Mango Puree, Sweet Chili Sauce</i>	
Sopa de Tortilla (250ml)   	\$240
Queso Ranchero, Chile Pasilla, Crema Ácida, Aguacate <i>Tortilla Soup (250ml)</i> <i>Cotija Cheese, Pasilla Chili,</i> <i>Sour Cream, Avocado</i>	
Caldillo de Jitomate (250ml) 	\$220
Chile Pasilla, Aguacate <i>Tomato Broth (250ml)</i> <i>Pasilla Chili, Avocado</i>	
Ensalada de Tomate      	\$320
y Burrata (70g) Vinagreta de Ajo y Balsámico, Lechugas, Nuez de la India Caramelizada + Agregue Pechuga de Pollo (110g) por \$60 <i>Tomato and Burrata Salad (70g)</i> <i>Garlic and Balsamic Vinaigrette,</i> <i>Lettuce, Candied Cashews</i> + Add Chicken Breast (110g) for \$60	

### SNACKS

Hamburguesa de Sirloin (220g) 	\$485
Tocino Crujiente, Salsa de Queso Cheddar, Papas con Hierbas Toscanas <i>Sirloin Hamburger (220g)</i> <i>Crispy Bacon, Cheddar Cheese Sauce,</i> <i>French Fries with Tuscan Herbs</i>	
Sándwich de Pollo Gratinado (120g)  	\$485
Ciabatta de Hierbas, Tocino, Jitomate, Lechugas, Mayonesa de Pimiento Piquillo <i>Grated Chicken Sandwich (120g)</i> <i>Herbs Ciabatta, Bacon, Tomato, Lettuce,</i> <i>Piquillo Pepper Mayonnaise</i>	
Nachos con Chili Beans (100g) 	\$380
Salsa de queso cheddar, Salsa Mexicana, Cebolla Encurtida, Chiles Jalapeños <i>Nachos with Chili Beans (100g)</i> <i>Cheddar Cheese Sauce, Mexican Salsa,</i> <i>Pickled Onion, Jalapeño Peppers</i>	
Alitas de Pollo / 8 piezas (400g)  	\$480
Aderezo Ranch, Zanahorias Orgánicas, Cebollín, Salsa a Elección: BBQ o Búfalo <i>Chicken Wings / 8 pieces (400g)</i> <i>Ranch Dressing, Organic Carrots, Chives,</i> <i>Choice of Sauce: BBQ or Buffalo</i>	
Quesadillas de Pollo Rostizado (120g) 	\$320
Queso Manchego, Tortillas de Harina, Salsa Mexicana, Mayonesa de Pimiento <i>Roasted Chicken Quesadillas (120g)</i> <i>Manchego Cheese, Flour Tortillas, Mexican Salsa,</i> <i>Bell Pepper Mayonnaise</i>	
Tacos de Rib-Eye (180g) 	\$620
Col Encurtida, Cremoso de Jalapeño, Aguacate, Poro Frito, Salsa Roja de Morita <i>Rib-Eye Tacos (180g) Pickled Cabbage,</i> <i>Jalapeño Chili Mousse, Avocado, Fried Leek,</i> <i>Morita Red Sauce</i>	

 Socios en 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. / 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.

 Vegetariano / Vegetarian  Vegano / Vegan  Opción Vegetariana Disponible / Vegetarian Option Available  
 Libre de Gluten / Gluten Free  Pesca Sustentable / Sustainable Fishing  Nuez/Nuts  Mariscos/Shellfish  Lácteos/Dairy

\*El Consumo de Alimentos Crudos es Bajo su Propio Riesgo / \*Consumption of Raw Food Under Your Own Risk. | Todos los precios están en pesos mexicanos, impuestos incluidos, propina no incluida. | All our prices are in mexican pesos, tax included, gratuity is not included. | Cargo por entrega \$50 MXN / Delivery Fee \$50 MXN

## FUERTES / MAINS


Salmón Parrillado (220gr)   	\$650
Puré de Papa Trufado, Zanahorias Salteadas, Salsa de Vino Tinto <i>Grilled Salmon (220gr)</i> <i>Truffled Mashed Potatoes,</i> <i>Sauteed Carrots, Red Wine Reduction</i>	
Tampiqueña a la Mexicana (160g)   	\$480
Frijoles Refritos, Enmolada Poblana, Guacamole, Tortillas Hechas a Mano <i>Tampiqueña Style Steak (160g)</i> <i>Refried Beans, Enmolada, Guacamole,</i> <i>Handmade Tortillas</i>	
Fusilli (180g) con Pesto y Hongos   	\$280
Queso Parmesano Vegano, Jitomate Cherry <i>Fusilli (180g) with Pesto and Mushrooms</i> <i>Vegan Parmesan Cheese, Cherry Tomato</i>	
Pechuga de Pollo Empanizada (200gr) 	\$360
Rellena con Espinaca, Jitomate Deshidratado, Queso Manchego, Jamón de Pavo, Salsa de Queso con Chipotle <i>Breaded Chicken Breast (200gr)</i> <i>Stuffed with Spinach, Sun-Dried Tomato, Manchego Cheese,</i> <i>Turkey Ham,</i> <i>Chipotle Cheese Sauce</i>	

## GUARNICIONES / SIDES

Puré de Papa Rústico (150g)   	\$150
Aceite de Trufa <i>Rustic Mashed Potatoes (150g)</i> <i>Truffle Oil</i>	
Papas a la Francesa Trufadas (150g) 	\$230
Queso Parmesano, Hierbas Finas <i>Truffled French Fries (150g)</i> <i>Parmesan Cheese, Fine Herbs</i>	
Vegetales Orgánicos   	\$150
Glaseados (130g), Selección de Temporada <i>Glazed Organic Vegetables (130g)</i> <i>Seasonal Selection</i>	

## POSTRES / DESSERTS

Panacotta de Coco  	\$230
con Frutos Rojos (110g) Compota de Frutos Rojos, Gel de Mango, Maracuyá, Gel de Naranja Limón, Cáscara Confitada de Naranja <i>Coconut Panacotta with Wild Berries (110g)</i> <i>Wild Berries Compote, Mango and Passion Fruit Gelée,</i> <i>Orange-Lime Gelée,</i> <i>Candied Orange Peel</i>	
Strudel de Peras (85g)  	\$230
Compota de Pera, Crema, Salsa de Vainilla <i>Pear Strudel (85g)</i> <i>Pear Compote, Cream, Vanilla Sauce</i>	
Cheesecake (85g)  	\$230
Base de Galletas María, Compota de Fresa, Albahaca, Crema de Vainilla, Gel de Fresas <i>Cheesecake (85g)</i> <i>Cookie Crust, Strawberry Compote, Basil, Vanilla Cream,</i> <i>Strawberry Gelée</i>	
Selva Negra (150g)  	\$230
Biscocho de Chocolate, Crema de Vainilla, Cereza, Trozos de Chocolate <i>Black Forest (150g)</i> <i>Chocolate Cake, Vanilla Cream,</i> <i>Cherry, Chocolate Chunks</i>	

 Socios en 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. / *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.*

 Vegetariano / *Vegetarian*  Vegano / *Vegan*  Opción Vegetariana Disponible / *Vegetarian Option Available*  
 Libre de Gluten / *Gluten Free*  Pesca Sustentable / *Sustainable Fishing*  Nuez / *Nuts*  Mariscos / *Shellfish*  Lácteos / *Dairy*

*\*El Consumo de Alimentos Crudos es Bajo su Propio Riesgo / \*Consumption of Raw Food Under Your Own Risk. | Todos los precios están en pesos mexicanos, impuestos incluidos, propina no incluida. | All our prices are in mexican pesos, tax included, gratuity is not included. | Cargo por entrega \$50 MXN / Delivery Fee \$50 MXN*

# NOCTURNO OVERNIGHT


23:00 - 07:00 HRS

## ENTRADAS / STARTERS

Guacamole Tradicional (250g) Salsa Mexicana, Chicharrón, Totopos y Tlayuda <i>Traditional Guacamole (250g)</i> <i>Mexican Salsa, Crackling Pork,</i> <i>Tortilla Chips and Tlayuda</i>		\$340
Sopa de Tortilla (250ml) Queso Ranchero, Chile Pasilla, Crema Ácida, Aguacate <i>Tortilla Soup (250ml)</i> <i>Cotija Cheese, Pasilla Chili,</i> <i>Sour Cream, Avocado</i>	  	\$240
Caldillo de Jitomate (250ml) Chile Pasilla, Aguacate <i>Tomato Broth (250ml)</i> <i>Pasilla Chili, Avocado</i>		\$220
Ensalada de Tomate y Burrata (70g). Vinagreta de Ajo y Balsámico, Lechugas, Nuez de la India Caramelizada + Agregue Pechuga de Pollo (110g) por \$60 <i>Tomato and Burrata Salad (70g)</i> <i>Garlic and Balsamic Vinaigrette,</i> <i>Lettuce, Candied Cashews</i> + <i>Add Chicken Breast (110g) for \$60</i>	     	\$320

## PLATOS FUERTES Y SNACKS MAIN DISHES & SNACKS

Hamburguesa de Sirloin (220g) Tocino Crujiente, Salsa de Queso Cheddar, Papas con Hierbas Toscanas <i>Sirloin Hamburger (220g)</i> <i>Crispy Bacon, Cheddar Cheese Sauce,</i> <i>French Fries with Tuscan Herbs</i>		\$485
Nachos con Chili Beans (100g) Salsa de queso cheddar, Salsa Mexicana, Cebolla Encurtida, Chiles Jalapeños <i>Nachos with Chili Beans (100g)</i> <i>Cheddar Cheese Sauce, Mexican Salsa,</i> <i>Pickled Onion, Jalapeño Peppers</i>		\$380
Alitas de Pollo / 8 piezas (400g) Aderezo Ranch, Zanahorias Orgánicas, Cebollín, Salsa a Elección: BBQ o Búfalo <i>Chicken Wings / 8 pieces (400g)</i> <i>Ranch Dressing, Organic Carrots, Chives,</i> <i>Choice of Sauce: BBQ or Buffalo</i>	 	\$480
Quesadillas de Pollo Rostizado (120g) Queso Manchego, Tortillas de Harina, Salsa Mexicana, Mayonesa de Pimiento <i>Roasted Chicken Quesadillas (120g)</i> <i>Manchego Cheese, Flour Tortillas,</i> <i>Mexican Salsa, Bell Pepper Mayonnaise</i>		\$320
Tacos de Rib-Eye (180g) Col Encurtida, Cremoso de Jalapeño, Aguacate, Poro Frito, Salsa Roja de Morita <i>Rib-Eye Tacos (180g) Pickled Cabbage, Jalapeño</i> <i>Chili Mousse, Avocado, Fried Leek, Morita Red Sauce</i>		\$620
Salmón Parrillado (220gr) Puré de Papa Trufado, Zanahorias Salteadas, Salsa de Vino Tinto <i>Grilled Salmon (220gr)</i> <i>Truffled Mashed Potatoes,</i> <i>Sauteed Carrots, Red Wine Reduction</i>	  	\$650

 Socios en 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. / *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.*

 Vegetariano / *Vegetarian*  Vegano / *Vegan*  Opción Vegetariana Disponible / *Vegetarian Option Available*  
 Libre de Gluten / *Gluten Free*  Pesca Sustentable / *Sustainable Fishing*  Nuez / *Nuts*  Mariscos / *Shellfish*  Lácteos / *Dairy*


*\*El Consumo de Alimentos Crudos es Bajo su Propio Riesgo / \*Consumption of Raw Food Under Your Own Risk. | Todos los precios están en pesos mexicanos, impuestos incluidos, propina no incluida. | All our prices are in mexican pesos, tax included, gratuity is not included. | Cargo por entrega \$50 MXN / Delivery Fee \$50 MXN*

GUARNICIONES / SIDES

Puré de Papa Rústico (150g)   	\$150
Aceite de Trufa <i>Rustic Mashed Potatoes (150g)</i> <i>Truffle Oil</i>	
Papas a la Francesa Trufadas (150g) 	\$230
Queso Parmesano, Hierbas Finas <i>Truffled French Fries (150g)</i> <i>Parmesan Cheese, Fine Herbs</i>	
Vegetales Orgánicos    	\$150
Glaseados (130g). Selección de Temporada <i>Glazed Organic Vegetables (130g)</i> <i>Seasonal Selection</i>	

POSTRES / DESSERTS

Panacotta de Coco  	\$230
con Frutos Rojos (110g) Compota de Frutos Rojos, Gel de Mango, Maracuyá, Gel de Naranja Limón, Cáscara Confitada de Naranja <i>Coconut Panacotta with Wild Berries (110g)</i> <i>Wild Berries Compote, Mango and Passion Fruit Gelée,</i> <i>Orange-Lime Gelée, Candied Orange Peel</i>	
Strudel de Peras (85g)  	\$230
Compota de Pera, Crema, Salsa de Vainilla <i>Pear Strudel (85g)</i> <i>Pear Compote, Cream, Vanilla Sauce</i>	
Cheesecake (85g)  	\$230
Base de Galletas María, Compota de Fresa, Albahaca, Crema de Vainilla, Gel de Fresas <i>Cheesecake (85g)</i> <i>Cookie Crust, Strawberry Compote, Basil,</i> <i>Vanilla Cream, Strawberry Gelée</i>	
Selva Negra (150g)  	\$230
Biscocho de Chocolate, Crema de Vainilla, Cereza, Trozos de Chocolate <i>Black Forest (150g)</i> <i>Chocolate Cake, Vanilla Cream,</i> <i>Cherry, Chocolate Chunks</i>	

 Socios en 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. / *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.*

 Vegetariano / *Vegetarian*  Vegano / *Vegan*  Opción Vegetariana Disponible / *Vegetarian Option Available*  
 Libre de Gluten / *Gluten Free*  Pesca Sustentable / *Sustainable Fishing*  Nuez/Nuts  Mariscos/Shellfish  Lácteos/Dairy

*\*El Consumo de Alimentos Crudos es Bajo su Propio Riesgo / \*Consumption of Raw Food Under Your Own Risk. | Todos los precios están en pesos mexicanos, impuestos incluidos, propina no incluida. | All our prices are in mexican pesos, tax included, gratuity is not included. | Cargo por entrega \$50 MXN / Delivery Fee \$50 MXN*