



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.**

DE NUESTROS JARDINES

  ENSALADA DE TOMATES ORGÁNICOS 395 g \$ 350 <i>Albahaca, Queso Maduro, Aceitunas</i>	  SOPA DE FRIJOL 120 g \$ 320 <i>Queso Fresco, “ Chochoyotas” de Epazote, Crema de Rancho</i>
  ENDIVIAS AL CARBON 190 g \$ 300 <i>Mayonesa de Cenizas, Queso Maduro, Crotones Polvo de Chile Ahumado</i>	  COSECHADELDÍA 250g \$ 475 <i>Mole Verde, Pistache Tostado, Tomatillo Encurtido</i>
  CAMOTE AL RESCOLDO 280 g \$ 350 <i>Pure de Camote, Macadamia Frita, Mole Almendrado, Crema de Rancho</i>	

HERENCIA MEXICANA

  FIDEOS SECOS DE SHORT RIB 20 g \$ 450 <i>Salsa Macha, Crema de Rancho</i>
  EMPANADA DE RES 1 pieza 40 g \$ 480 <i>Mole Xico, Quelites, Plátano Macho Tortilla Hecha a Mano</i>
  TAMAL OAXAQUEÑO 60 g \$ 320 <i>Chintextle, Acociles, Queso de Rancho</i>

DE NUESTRAS TIERRAS

  LECHÓN 150g \$ 550 <i>Chilmole, Pure de Plátano Macho, Rábano en Escabeche Longaniza Ahumada</i>
CORTE DEL CHEF \$ 1,800 <i>Cebollas Asadas, Chichilo Negro</i>
 SHORTRIB 160g \$ 650 <i>Mole de Frutas “Mancha Manteles”, Pure de Manzana</i>
  POLLO ROSTIZADO 220g \$ 650 <i>Frijoles Refritos, Tortilla de Maíz, Limón Asado</i>

DE LAS AGUAS DE MEXICO

  HUACHINANGO ZARANDEADO 240g \$ 750 <i>Ensalada de Quelites, Vinagreta de Limón</i>
  CEVICHE DE CANGREJO 75 g \$ 350 <i>Coco, Jicama, Lima Kaffir</i>

GUARNICIONES

  Papas Fritas 150 g \$ 175
  Zanahorias Glaseadas con Miel Orgánica 200 g \$ 200
  Betabeles Asados con Queso de Cabra 200 g \$ 200
  Arroz al Coco \$ 200



FROM OUR GARDENS

✓  ORGANIC TOMATO SALAD 395 g \$ 350	 ✓ BLACK BEAN SOUP 120 g \$ 320
 <i>Basil, Local Farmer's Aged Cheese, Olives</i>	 <i>"Chochoyota", Local Farmer's Cheese & Sour Cream</i>
 ROASTED ENDIVES 190 g \$ 300	 HARVEST OF THE DAY 250g \$ 475
✓  <i>Ashes Mayonnaise, Croutons</i>	<i>Green Mole, Tosted Pistachio, Pickled Tomatillo</i>
  "AL RESCOLDO" SWEET POTATO 280 g \$ 350	
✓  <i>Sweet Potato Pure, Fried Macadamia Nuts, Almond Mole and Farmer's Sour Cream</i>	

THE MEXICAN HERITAGE

  SHORT RIB FIDEUA 20 g \$ 450
  <i>Macha Sauce, Farmer's Sour Cream, Handmade Corn Tortilla</i>
  BEEF EMPANADA 1 piece 40 g \$ 480
<i>Xico Mole, Quelites, Plantain</i>
  OAXACAN STYLE TAMAL 60 g \$ 320
<i>Chintextle, River Shrimp, Farmer's Cheese</i>

FROM OUR LOCAL FARMS

  SUCKLING PIG 150g \$ 550
<i>Chilmole, Plantain Pure, Pickled Radish, Homemade Smoked Sausage</i>
CHEF'S STEAK CHOICE \$ 1,800
<i>Grilled Onion, Chichilo Mole</i>
 SHORT RIB 160g \$ 650
<i>Fruit Mole, Apple Pure</i>
  ROASTED CHICKEN 220g \$ 650
<i>Refried Beans, Handmade Corn Tortilla</i>

FROM THE MEXICAN SEA

  WOODFIRE RED SNAPPER 240g \$ 750
<i>Green Salad, Lime Vinaigrette</i>
  CRAB CEVICHE 75 g \$ 350
 <i>Coconut, Jicama, Kaffir Lime</i>

SIDES

✓   French Fries 150 g \$ 175
 ✓ Honey Glazed Carrots 200 g \$ 200
 ✓ Beetroots with Fresh Goat Cheese 200 g \$ 200
✓  Coconut Rice \$ 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

 TRES LECHES	\$ 350
 Pan de Elote al Carbón, Helado de Rompope, Tres Leches de Rompope	
 BUÑUELO DE GUAYABA	\$ 350
 Compota de Guayaba, Espuma de Requesón y Miel	
 CINCO TEXTURAS DE CHOCOLATE ABUELITA	\$ 350
 Helado de Chocolate, Mousse de Chocolate, Chilate	
 PAVLOVA DE FRUTA DE TEMPORADA	\$ 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

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

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.