



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.**

DEL MAR A LA MESA

* 🥗	AGUACHILE ROJO DE CAMARON 120 g	\$ 320
🍷	<i>Pepino Persa, Cilantro, Tostadas</i>	
* 🥗	TOSTADA DE ATUN 1 Pieza 40 g	\$ 195
🍷	<i>Salsa Macha, Aguacate</i>	
🍷	CARPACCIO DE PULPO 50 g	\$ 480
	<i>Aceite Picante, Vinagreta de Cítricos</i>	

DE NUESTRO JARDIN

☀️	GUACAMOLE	\$ 350
	<i>Pico de Gallo Rustico, Tostadas, Chicharrón de Cerdo</i>	
✓ 🥗	ENSALADA VERDE	\$ 280
	<i>Manzana Verde, Alioli de Cilantro, Espinaca</i>	
🍷	UNTABLES	\$ 330
🍷	<i>Tzatziki, Guacamole, Pure de Berenjena Tatemada</i>	
	<i>Aceite de Oliva Local, Pan Rustico Hecho en Casa, Pan Pita y Tlayuda</i>	
✓ 🍷	CARPACCIO DE BETABEL	\$ 280
🍷	<i>Pesto de Pistache, Zucchini, Burrata</i>	

AL CARBON

🍷	MILANESA DE CHULETA DE CERDO	\$ 420
	NAPOLITANA 245 g	
	<i>Salsa Casera de Tomate, Queso Mozzarella, Limón Asado</i>	
🍷	CARNE ASADA PIRULES GARDEN	\$ 1,800
	KITCHEN	
	<i>Volcán con Frijoles Con Veneno, Papa Gratinada</i>	
	<i>Chiles Treados</i>	
🍷	PESCA DE TEMPORADA	\$ 750
	<i>Mantequilla, Alcaparra, Perejil, Limón Amarillo</i>	

TACOS Y MAS

🍷	CAMPECHANOS DE RIB EYE Y CHORIZO	\$ 480
	HECHO EN CASA 150 g	
	<i>Frijol con Manteca, Cebolla Asada, Salsa Tatemada</i>	
🍷	JAIBA CRUJIENTE 100 g	\$ 500
	<i>Mayonesa de Cilantro, Ensaladilla de Col, Tortilla de Harina</i>	
🍷	TOSTADA DE SALPICON DE SHORT RIB 80 g	\$ 230
	<i>Guacamole, Rábano</i>	
🍷	BIRRIA DE SETAS 115 g	\$ 320
	<i>Aguacate, Cilantro, Cebolla Asada</i>	
🍷	QUESABIRRIAS 120 g	\$ 450
	<i>Cilantro, Cebolla, Limón</i>	
☀️	CHORI QUESO FUNDIDO	\$ 400
🍷	<i>Tortillas de Maíz, Salsa Tatemada, Chorizo 70 g</i>	

MONCHIS

🍷	FLAT BREAD DE CARNES FRIAS 25 g	\$ 390
🍷	<i>Aceite Picante, Chutney de Fruta de temporada, Salsa de Tomate</i>	
🍷	SANDWICH DE ROAST BEEF 140 g	\$ 550
	<i>Ensalada Tártara, Pepinillos Caseros, Papas Fritas</i>	
🍷	SANDWICH DE POLLO FRITO 135 g	\$ 480
	<i>Aderezo de Cilantro, Cebolla Encurtida, Papas Fritas</i>	

GUARNICIONES

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



OF THE SEA

- * 🍤 SHRIMP RED AGUACHILE 120 g \$ 320
🍷 Cucumber, Cilantro, Homemade Corn Tostadas
- * 🍷 TUNA TOSTADA 1 Piece 40 g \$ 195
🍷 Macha Sause, Avocado
- 🍷 🍤 OCTOPUS CARPACCIO 120 g \$ 480
Spicy Oil, Citrus Vinaigrette

FROM THE GARDEN

- ☀️ GUACAMOLE \$ 350
Mexican Sauce, Homemade Corn Tostada, Pork Ring
- ✓ 🍷 GREEN SALAD \$ 280
Green Apple, Cilantro Alioli, Spinach
- 🍷 🍷 SPREADS \$ 330
✓ Tzatziki, Guacamole, Burned Eggplant Puree, Local Olive Oil, Homemade Rustic Bread, Pita Bread and Tlayuda
- ✓ 🍷 BEETROOTS CARPACCIO \$ 280
🍷 Pistacho Pesto, Zucchini, Burrata Cheese

FROM THE GRILL

- 🍷 🍷 NEAPOLITAN PORK MILANESE 245 g \$ 420
Homemade Tomatoes Sauce, Mozzarella Chesse, Roasted Lemon
- 🍷 🍷 PIRULES GARDEN KITCHEN \$ 1,800
GRILLED MEAT
Refried Beans with Pork, Gratinated Potato, Roasted Chilies
- 🍷 🍷 SEASONAL CATCH 180 g \$ 750
Butter, Caper, Parsley, Lemon

TACOS AND MORE

- 🍷 RIB EYE & CHORIZO TACOS 150 g \$ 480
Refried Beans, Roasted Onion, Green Sauce
- 🍷 🍷 CRISPY SOFTSHELL CRAB 100 g \$ 500
Cilantro Mayonnaise, Coleslaw, Flour Tortilla
- 🍷 SHORT RIB SALPICON TOSTADA 80 g \$ 230
Guacamole, Radish
- 🍷 MUSHROOMS BIRRIA 115 g \$ 320
Avocado, Cilantro, Roasted Onion
- 🍷 🍷 QUESABIRRIAS 120 g \$ 450
Cilantro, Onion, Lemon
- ☀️ 🍷 MALTED CHEESE \$ 400
🍷 Corn Tortillas, Green Sauce, Chorizo 70g

SANDWICHES

- 🍷 ☀️ CHARCUTERIE FLAT BREAD 25 g \$ 390
🍷 Spicy Oil, Seasonal Fruit Chutney, Tomato Sauce
- 🍷 🍷 ROAST BEEF SANDWICH 140 g \$ 550
Tartara Salad, Homemade Pickles, French Fries
- 🍷 🍷 FRIED CHICKEN SANDWICH 135 g \$ 480
Cilantro Dressing, Xnipec, French Fries

SIDES

- ✓ 🍷 French Fries 150 g \$ 175
- 🍷 ✓ Honey Glazed Carrots 200 g \$ 200
- 🍷 ✓ Beetroots with Fresh Sheep 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

FERNET BRANCA \$ 180

GRAND MARNIER \$ 280

NAPOLEON MANDARINA \$ 170

STREGA \$ 220

ST. GERMAIN \$ 320

VACCARI BLANCO/NERO \$ 180

COPA 60 ml

POSTRES

 TARTA TATIN \$ 280
Manzana, Helado de yogurt

 FLAN NAPOLITANO \$ 280
Caramelo, Crujiente de Hoja de Higo

 CARLOTA DE LIMON \$ 280
Merengue de Citricos, Naranja Cristalizada

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

 TART TATIN	\$ 280
Apple, Yogurth Ice Cream	
 NAPOLITAN FLAN	\$ 280
Caramel, Crispy Fig Leaf	
 LEMON CARLOTA	\$ 280
Citrus Merengue, Caramelized Orange	

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.

