

COCINA CON ORIGEN  
**CASA ALEX**

*Entradas*

Tetelas con mole de ceniza 	\$170
3 piezas de 26 g c/u Rellenas de frijoles refritos de Morelos, acompañadas de mole de ceniza de 7 días, queso Cotija y cremoso de aguacate	
Rocas de chapulines	\$170
3 piezas de 40 g c/u Bocaditos crujientes rellenos de queso y chapulines, acompañados de mayonesa macha	
Costillas de elote 	\$160
8 piezas, 180 g Elotes baby asados, servidos con mayonesa chipotle y especiados con pimienta-limón	
Tostadas de pata	\$190
3 piezas de 60 g c/u Tradicional tostada de pata de res, base de frijol de Morelos con Xnipec	
Tostada del huerto 	\$170
1 pieza Base de cremoso de aguacate, mix de quelites y legumbres, ensaladilla de brotes y gel de chipotle	
Tostadas de tinga de zanahoria 	\$140
4 piezas, 80 g	
Tacos de birria de rabo	\$240
4 piezas, 120 g Rabo de res cocido a fuego lento con chiles ahumados y especias aromáticas, estilo Jalisco	
Trilogía Mar y Tierra	\$240
120 g De camarón, pescado o filete, marinado en tres salsas: verde, habanero tatemado y chile chiltepín; pepino y cebolla tatemada	
Tiradito Kampachi ( <b>Pesca sustentable</b> )	\$240
80 g Servido con salsa de mango maracuyá, rodajas de chile serrano y supremas de naranja	
Cate de Mi Corazón	\$170
200 g Guacamole con o sin chapulines	
Flor de calabaza rellena 	\$195
3 piezas, 70 g Taquitos de flor de calabaza, rellenos de requesón y queso Cotija en aceite de trufa, con salsa de chipotle	
Carpaccio de pulpo	\$240
120 g Servido con alioli de habanero, coral negro y salsa de limón	
Tacos de arrachera	\$220
4 piezas, 120 g Acompañados de salsa tatemada, cremoso de guacamole y polvo de chicharrón	
Tamal de venado estofado	\$180
110 g Preparado con masa de Morelos y envuelto en hoja de plátano	
Tacos de lechón horneado	\$270
4 piezas, 120 g Acompañados de salsa tatemada, cremoso guacamole y polvo de chicharrón	

*Sopas*

Crema de chicharrón en salsa verde	\$160
250 ml Servida con tropezos de chicharrón y crema	
Sopa de médula	\$180
250 ml Tradicional sopa de médula casera con tuétano	

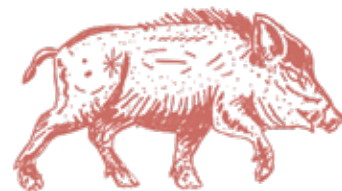


*Ensaladas*

Ensalada Milpa 	\$160
250 g Jitomate, elote baby, frijol, juliana de tortilla frita, cebolla, nopal, quelites y berros, con vinagreta de cítricos con guajillo *Opcional: con o sin chapulines	
Ensalada Verde y Brava 	\$150
250 g Lenteja, chícharo, garbanzo, jitomate de temporada, hierbabuena, cilantro y mix de lechugas, con vinagreta de limón y un toque de miel	
Morrallitos de betabel	\$180
3 piezas, 120 g Betabel relleno de requesón, champiñones, chile guajillo y anchoas, con splash de jocoque y betabel	


*Sábados y Domingos*

Cahuamanta ( <b>Pesca incidental</b> )	\$275
250 ml Platillo tradicional del noroeste de México; caldo de mantarraya con camarón, verduras y especias. Receta de Doña "Nena" Valdez, 80 años. Plan de Ayala, Ahome, Sinaloa	
Molletes de rabo de res	\$240
4 piezas, 140 g	
Pozole de jabalí	\$370
350 g Con maíz cacahuazintle, servido con tostadas, crema, lechuga, cebolla, rábano y orégano	



## Platos fuertes

Arroz meloso con coliflor  \$190  
Arroz de Morelos

Coliflor rostizada  \$215  
Cocinada al alto vacío, servida con verduras de temporada salteadas y salsa de chipotle

Chile relleno de pan de cazón \$240  
1 pieza, 140 g  
Chile cristal relleno de guiso de cazón al estilo Campeche, servido sobre tortilla

Lengua de res braseada en su jugo \$360  
150 g  
Tradicional estofado de lengua de res (cocción lenta por 8 horas), acompañado de verduras baby

Pollo lechal tatemado \$385  
350 g  
Pollo joven horneado en hoja de plátano, bañado en adobo de tres chiles y acompañado de frijoles de la olla, ensalada de quelites y tortillas hechas a mano

Filete de res encacahuatado \$410  
220 g  
Sellado al alto vacío y cocción de 6 hrs, acompañado de puré de papa trufado y verduras baby o ensalada verde

Rib eye CHAIRMAN'S RESERVE \$670  
400 g  
Acompañado de chiles toreados, puré de camote, cebollas cambay tatemadas  
\*Opcional: A la mantequilla con hierbas

Pesca fresca de temporada \$395  
170 g  
Acompañado de puré de plátano macho caramelizado, zanahoria baby y verduras de temporada

Albóndigas de camarón \$370  
150 g  
En salsa de chipotle casera y servidas con arroz verde de Morelos

Corte premium de cerdo con hueso \$390  
300 g  
Bañado en salsa de betabel morita y verduras bravas (coliflor, papa y salsa macha)



Vegetariano 



## Postres

Mousse de elote \$180  
120 g  
Elote dulce, tierra de vainilla y chocolate

Falso nido de huevos de codorniz \$180  
3 piezas  
Rellenos de coco y maracuyá, servidos en salsa ligera de coco

Paleta de mazapán \$160  
100 g  
Perfecto balance de dulce con un toque de sal

Sopa humeante de frutos rojos \$220  
al vino tinto  
200 ml

Reducción de frutos rojos frescos humeante al vino tinto y brownie de chocolate; servido en la mesa

Mix de postres \$275

## Menú Niños

Dedos de pescado

Nuggets de pollo

Tacos de arrachera

Papas a la francesa

Plato de arroz



Precio por niño: \$180