



# De la Tierra

COCINA / HUERTO / ECOTIENDA

- ENTRADAS -

**TOSTADA DE SETAS \$95**

Ceviche de setas en tostada de maíz azul quebrado, aderezo de guacamole y ensalada de col.

**TOSTADA DE CAMARÓN \$95**

Camarones con base de Tampico y pepino bañada en salsa de anguila.

**ENSALADA DEL HUERTO Individual \$140 Para compartir \$220**

Hojas de temporada con falafel frito y queso de cabra, papitas cambray, cebolla y betabel tierno, aliñada con vinagreta de miel y lavanda.

**ENSALADA YUTORI Individual \$180 Para compartir \$240**

Hojas de lechuga con bolitas de pollo empanizadas, flor de calabaza, croutones de la casa y jitomate cherry, aliñada con aderezo César y ajonjolí kaporo.

**ORDEN DE PAPAS CAMBRAY 350gr \$80**

Papitas cambray fritas con mantequilla y romero, servidas sobre una cama de acelgas y un toque de queso parmesano con nuestra clásica reducción de vino tinto.

**QUESO FUNDIDO \$250**

Queso fundido con salchicha alemana.

- COMIDAS -

**CREPA \$240**

Crepa de espinacas bañada en crema de parmesano, rellena de queso, pollo, champiñones, espinacas y cebolla caramelizada.

**PASTA \$240**

Fetuccini de camarones en crema de cilantro con verdolagas y cherrys.

**RISOTTO \$240**

Risotto de hongos al vino blanco.

**CAMARONES MERAKI \$250**

Camarones al tempura bañados en aderezo agridulce con perejil frito.

**EXTRA:** Orden de arrachera o pollo \$140.00





# De la Tierra

COCINA / HUERTO / ECOTIENDA

## SHAWARMAS

ALBÓNDIGA DE SIRLOIN (marinada de la casa) sobre pan pita horneado en casa, aderezo de guacamole, hummus de garbanzo con pimiento morrón tatemado, col morada y tzatziki (yogurt griego, pepino, hinojo y menta). \$240

VEGETARIANO Falafel frito sobre pan pita horneado en casa, aderezo de guacamole, hummus de garbanzo con pimiento morrón tatemado, col morada y tzatziki (yogurt griego, pepino, hinojo y menta). \$240

## HAMBURGUESAS

SIRLOIN (marinada de la casa), queso chihuahua ahumado, cebolla caramelizada al ajo, ensalada de col y aderezo de guacamole, tzatziki (yogurt griego, pepino, hinojo y menta) Guarnición: papitas cambray asadas con mantequilla, romero y parmesano. \$240

VEGETARIANA proteína (Lentejas, betabel, espinacas, avena), queso chihuahua ahumado, cebolla caramelizada al ajo, ensalada de col y aderezo de guacamole y tzatziki (yogurt griego, pepino, hinojo y menta) - Guarnición: papitas cambray asadas con mantequilla, romero y parmesano. \$220

ARRACHERA hamburguesa de fajitas de arrachera con champiñones y papitas en interior acompañada de guarnición de papas cambray. \$240

CAMARONES en tempura con papitas fritas, vegetales y aderezo mostaza miel, acompañada de papitas cambray. \$240





# De la Tierra

COCINA / HUERTO / ECOTIENDA

## PLATILLOS A LA LEÑA

PAPA AL HORNO Papa gratinada rellena de cuatro quesos, especias, y la proteína de tu preferencia (camarón, arrachera, o salmón) - Individual \$240 Para compartir \$340

PORTOBELLO Hongos portobello relleno de queso con cubierta de jitomate cherry, albahaca y la proteína de tu preferencia (camarón, arrachera, o salmón) - \$240

CHORIPAN Relleno de 3 quesos, chorizo argentino, espárragos y chimichurri, con guarnición de espárragos al horno. - \$250

**PIZZAS A LA LEÑA** - Individual \$210 M \$290 G \$360  
Masa madre de la casa especiada con ceniza de totemoxtle y cacao.

CHANCHO - Pizza de jamón serrano, higo en almíbar, queso provolone y arugula.

QUATTRO - Pizza de queso provolone, cabra con ceniza, parmesano y mozzarella.

ROSATO - Pizza de salmón, jitomate cherry curado en sal de mar y hierbas del huerto, queso de cabra con ceniza, alcaparras y aceitunas negras.

BELLIS PERENNIS - Clásica pizza de jitomate bola, albahaca y queso fresco).

BOLONI - Pizza de salame, cebolla caramelizada, acelga arcoíris e hinojo del huerto.

VEGETARIANA - Arugula, hongos, jitomate cherry, pera y 4 quesos.

VEGANA - Higos, vegetales, hongos y hojas.

CAMARONES - Individual \$240 M \$360 G \$440  
Pizza de camarones al ajo con aceituna negra, jitomate cherry y arugula.

ARRACHERA - Individual \$240 M \$360 G \$440  
Pizza de fajitas de arrachera con champiñones y queso mozzarella.





# De la Tierra

COCINA / HUERTO / ECOTIENDA

- DE NUESTRO ASADOR -

**QUESO FUNDIDO** con tortilla de harina o maíz hechas a mano, salsa de molcajete y guacamole de la casa

- Queso fundido natural, con oregano y aceite de oliva \$200
- Queso fundido con chistorra al carbón \$220
- Queso fundido con vegetales asados \$220

**CORTES PRIME DE SONORA** al carbón, acompañados de vegetales asados, puré aguacate, salsa de molcajete y chimichurri de la casa

- Ribeye \$1500 / (700g)
- Cabrería \$1600 / (700g)
- Arrachera \$1400 / (900g)
- T-bone \$1800 / (1kg)
- New York \$1500 / (1kg)
- Picaña \$1600 / (1kg)
- Chistorra \$240 / (500g)
- Tomahawk \$2400 / (1,2kg)

**TACOS AL CARBÓN GOURMET** con tortilla de harina o maíz echas a mano, salsa de molcajete y guacamole de la casa

- Taco de salmón con pico de gallo de mango y aderezo aioli de pimientos tatemados \$140
- Taco de arrachera choice con aguacate, cebolla morada y cilantro \$140
- Taco de camarón al tempura estilo baja \$140
- Taco de pork belly con aderezo bbq y coleslaw \$140

**ORDEN DE VEGETALES ASADOS** pimiento, cebolla, verengena, nopales, calabaza, y espárragos. Tortillas de harina o maíz echas a mano, salsa de molcajete y guacamole de la casa \$280

**ORDEN DE TORTILLAS** siete tortillas de harina o maíz echas a mano \$40





# De la Tierra

COCINA / HUERTO / ECOTIENDA

## POSTRES

### CHOCOLXA \$150

Mousse de chocolate semiamargo sobre galleta de canela y clavo, servido con frutos de temporada y tropezos de cacao.

### GUALELES \$150

Plátano macho asado con mantequilla presentado con crema de queso mascarpone, nata, miel, lavanda y pistache tostado.

### TLAOLLI \$150

Panqué de elote casero acompañado con crema de queso ricota, jengibre y miel. Servido con frutos de temporada.

### FLAN DE PLÁTANO \$150

Flan de plátano con topping de platano macho y crema batida.

### MOUSSE DE MARACUYA \$150

Delicioso mousse fresco con caramelo y semillas.

## BEBIDAS

CHOCOLATE CALIENTE \$50

KOMBUCHAS \$90

CAFÉ ESPRESSO \$45

CAFÉ AMERICANO \$45

CAPUCCINNO \$60

CAFÉ DE OLLA \$50

SMOOTHIE \$90

MOKA \$80

CHAI \$80

MATCHA \$80

### INFUSIONES DEL HUERTO \$40

Hinojo - Menta - Romero - Lavanda - Hierbabuena - Tomillo

AGUA DEL DÍA \$50 (Agua fresca con fruta natural de temporada).

No elaboramos platillos que no están expresados en nuestro menú.

Agradecemos la preferencia a nuestras propuestas.

🕒 La elaboración de nuestros platillos toma alrededor de 20 min. Agradecemos su paciencia.

📍 Te invitamos a usar tu termo o tuper para tus productos para llevar.

♻️ Somos concientes de la huella de carbono. Nos preocupamos en reducir nuestros residuos.

Todo empaque genera un costo adicional.





# De la Tierra

COCINA / HUERTO / ECOTIENDA

— MENÚ DESAYUNOS —

## OMELETTE

**Hojas \$180**

Hoja de huevo rellena de queso chihuahua ahumado con espinacas y acelgas acompañadas de frijoles refritos y ensalada de nopales.

**Nativo \$180**

Tortilla de huevo rellena de queso, verdolagas y huitlacoche, bañada de crema de elote. Acompañada de frijoles refritos y ensalada de nopales.

**Mediterráneo \$180**

Omelette rellena de mezcla de quesos, queso de cabra, cebolla morada, y aceitunas. Servido con frijoles refritos y ensalada de nopales.

**Salmone \$200**

Omelette relleno de queso provolone, salmón, zanahoria, chícharos, y perejil bañado en pomodoro acompañado de papas cambray y ensalada de nopales.

**Natural \$160**

Omelette relleno de mezcla de quesos, acompañado de papas cambray y ensalada de nopales.





# De la Tierra

COCINA / HUERTO / ECOTIENDA

— MENÚ DESAYUNOS —

**CHILAQUILES** Huevo \$180 - Pollo \$190 - Arrachera \$200

VERDES / ROJOS / MORITA

Tortilla de maíz frita bañada en la salsa de tu preferencia, acompañada de frijoles refritos con queso y guarnición de plátano macho.

**TAMALES OAXAQUEÑOS \$90**

SALADOS

Carnitas en salsa verde / Rajas con queso / Costilla en morita.

DULCES

Naranja-Mango / Manzana-Canela

**FRUIT BOWL \$140**

Plato de fruta de temporada con frutos rojos y almendras bañadas en yogurt, granola, miel de agave y espirulina.

**WAFFLES \$150**

Rejilla de masa crujiente con cubierta de frutos rojos y almendras bañadas en miel de abeja, incluye bola de helado de plátano macho al centro.





# De la Tierra

COCINA / HUERTO / ECOTIENDA

— MENÚ DESAYUNOS —

## BEBIDAS

CHOCOLATE CALIENTE \$50

CAFÉ AMERICANO \$45

MOKA \$80

KOMBUCHAS \$90

CAPUCCINNO \$60

CHAI \$80

CAFÉ ESPRESSO \$45

CAFÉ DE OLLA \$50

MATCHA \$80

## JUGO

CÍTRICO \$50

Naranja, mandarina, toronja

VERDE \$50

Piña, apio, menta

## MALTEADA

Deliciosa malteada de leche quemada \$90

Malteada de helado de plátano macho \$90

Malteada de frutos rojos \$90

## SMOTHIE

Smoothie de fruta de temporada \$90

No elaboramos platillos que no están expresados en nuestro menú.

Agradecemos la preferencia a nuestras propuestas.

🕒 La elaboración de nuestros platillos toma alrededor de 20 min. Agradecemos su paciencia.

📖 Te invitamos a usar tu termo o tuper para tus productos para llevar.

♻️ Somos concientes de la huella de carbono. Nos preocupamos en reducir nuestros residuos.

Todo empaque genera un costo adicional.