

FAMILIA ALMORADUZ

Carlos R., Concepción B., Deysi M., Enrique M.,
Erick R., Estela G., Exar J., Francisco C., Guillermo T., Iván T.,
James R., Josue C., Jorge M., Juliana S., Lucia S., Luis C.,
Maitet M., Miguel F., Octavio R., Pablo H., Ricardo F.,
Roberto R., Rodrigo R., Rodrigo T., Vanessa R.

¡GRACIAS POR CREAR
EXPERIENCIAS INOLVIDABLES!



www.almoraduz.com.mx



ALMORADUZ

SHALXALY MACÍAS

QUETZALCOATL ZURITA

*Declinamos amablemente cualquier cambio en nuestros platillos.

*Mencionar si es alérgico a algún producto.

*Nuestros productos son frescos y de temporada por lo que está sujeto a disponibilidad.

*Precios en pesos MXN, 16% IVA incluido.

*No se hacen cuentas separadas.

*El consumo de alimentos crudos es bajo responsabilidad del comensal.

*“De Nopala venimos señores a guisarles en los fogones,
así de sabroso comemos los inditos de calzones”*

AMBIENTE LIBRE 100% DE HUMO DE TABACO.

PROHIBIDO EL INGRESO DE MASCOTAS.

¡SIN POPOTE, POR FAVOR!

POSTRES




CHURRO RELLENO de cremoso de chocolate oaxaqueño, nuez y helado de mamey.	130
GALETTE DE COCO vainilla, poleo y helado de coco.	130
PANQUE DE PLÁTANO helado de pepita y plátanos flameados con mezcal.	130
MIL HOJAS DE ALMENDRA sorbete de fresa criolla y crema montada de té limón.	130

BEBIDAS

<i>Infusiones</i>	40	<i>Capuccino</i>	55
<i>Café americano</i>	40	<i>Chocolate oaxaqueño</i>	55
<i>Espresso</i>	40	<i>Carajillo</i>	180
<i>Latte</i>	55	<i>Espresso Martini</i>	180

DEGUSTACIÓN

Botanas










- I. TOSTADA DE ATÚN ALETA AZUL IKE JIME, aguacate, jengibre, soya, poro y chiltepín. * 
- II. TOSTADA DE PAPADA de cerdo confitado, guacamole con albahaca y chile tusta. 
- III. LOBINA RAYADA DE CULTIVO SHUKKETSU chimichurri, falso risotto de papa y ensalada. 
- IV. LECHÓN CONFITADO mole de la casa, puré de camote y ensalada.
- V. MIL HOJAS DE ALMENDRA sorbete de fresa criolla y crema montada de té limón.

1,800










Con maridaje (bebidas) 2,800

*El menú es personal y se recomienda a mesas completas.


ENTRADAS

CRÈME BRÛLÉ DE FOIE GRAS, compota de mango y pan de masa madre.		220
TOSTADA DE PAPADA, de cerdo confitado, guacamole con albahaca y chile tusta.		210
OSTIONES AL GRILL SOL AZUL, con mantequilla de orégano orejón.		290
RISOTTO NEGRO, de mariscos y huitlacoche.		290
TOSTADA DE ATÚN ALETA AZUL IKE JIME, aguacate, jengibre, soya, poro y chiltepín. *		260
ENSALADA TIBIA DE ZANAHORIA Y BETABEL, rostizado, cremoso de jocoque, almendra tostada y reducción de hongos.		260
RAVIOLI RELLENO DE CAMOTE, salsa de setas, flor de calabaza y queso parmesano.		290
CEVICHE DE LOBINA, mango, habanero, leche de tigre, sorbete de mango y hierbabuena. *		290
PAN PITA HECHO EN CASA, tichinda y ostiones ahumados, jocoque, berenjena, parmesano y arúgula.		280
BRÓCOLI, coliflor, trufa negra de verano, parmesano y jus lié de hongos.		460

FUERTES

BARBACOA DE LENGUA DE RES, cremoso de aguacate, puré de frijol, salsa de tomatillo y ceniza de chiles.	 	380
LOBINA RAYADA DE CULTIVO SHUKKETSU, salsa parisienne con trufa negra de verano fresca, papas con tomillo, espárragos con mantequilla y limón amarillo.		620
LOBINA RAYADA DE CULTIVO SHUKKETSU, chimichurri, falso risotto de papa y ensalada.		420
RISOTTO CON COLIFLOR ROSTIZADA, queso grana padano, aceite de trufa blanca y trozos de pork belly ahumado.		380
LECHÓN CONFITADO, mole de la casa, puré de camote y ensalada.		480
BARBACOA DE HONGOS, papas con orégano y relish de piña.	  	380
FILETE DE RES (SONORA), puré de papa, col de bruselas y salsa de vino tinto con almoraduz.		520

* Preparación en crudo

Libre de lácteos 

Opción vegetariana 

Libre de gluten 