

FAMILIA ALMORADUZ

Alejandro C., Carlos R., Concepción B., Deysi M., Enrique M.,
Erick R., Estela G., Exar J., Francisco C., Guillermo T., Iván T.,
James R., Josue C., Julio M., Juliana S., Lorena E.,
Lucia S., Luis C., Maitet M., Miguel F.,
Octavio R., Pablo H., Ricardo F.,
Roberto R., Rodrigo R.,
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. 145



TARTA DE CACAO
toffee de piloncillo y leche
quemada con vainilla. 160

MIL HOJAS DE ALMENDRA
sorbete de fresa criolla y crema
montada de té limón. 160

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

- I. TOSTADA DE ATÚN ALETA AZUL IKE JIME,  aguacate, jengibre, soya, poro y chiltepín. *
- II. PAN PITA HECHO EN CASA
tichinda y ostiones ahumados, jocoque,
berenjena, parmesano y arúgula.
- 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.

* Preparación en crudo

ENTRADAS

INFLADITA DE MAÍZ, puré de frijol, chorizo verde, plátano macho, salsa martajada, crema, queso y cilantro.		305
OSTIONES A LAS BRASAS, beurre blanc de azafrán, shallot con vino blanco, chorizo y scallions.		390
RISOTTO NEGRO de mariscos y huitlacoche.		380
TOSTADA DE ATÚN ALETA AZUL IKE JIME, aguacate, jengibre, soya, poro y chiltepín. *		310
ENSALADA TIBIA DE ZANAHORIA Y BETABEL rostizado, cremoso de jocoque, almendra tostada y reducción de hongos.		305
RAVIOLI RELLENO DE CAMOTE, salsa de setas, flor de calabaza y queso parmesano.		360
CEVICHE DE LOBINA, crema de coco, yuzu, jengibre, coco fresco y scallions. *		340
PAN PITA HECHO EN CASA, tichinda y ostiones ahumados, jocoque, berenjena, parmesano y arúgula.		315
PULPO EN TEMPURA, glaseado de naranja, yuzu y soya, salsa de tres chiles y queso azul.		360

FUERTES

LENGUA DE RES, en salsa de aceituna petruzzelli, chicatanas y semillas de calabaza, relish de tomate, cebolla tatemada, albahaca y puré de frijol negro.		480
LOBINA RAYADA DE CULTIVO SHUKKETSU, salsa parisienne con trufa negra de verano fresca, papas con tomillo, espárragos con mantequilla y limón amarillo.		690
LOBINA RAYADA DE CULTIVO SHUKKETSU, chimichurri, falso risotto de papa y ensalada.		510
RISOTTO CON COLIFLOR ROSTIZADA, queso grana padano, aceite de trufa blanca y trozos de pork belly ahumado.		490
LECHÓN CONFITADO, mole de la casa, puré de camote y ensalada.		590
BARBACOA DE HONGOS, papas con orégano y relish de piña.	  	460
FILETE DE RES (SONORA), puré de papa, col de bruselas y salsa de vino tinto con almoraduz.		610

* Preparación en crudo

Libre de lácteos  Opción vegetariana  Libre de gluten 