

## FAMILIA ALMORADUZ

Alejandro C., Carlos R., Catalina M., Concepción B., Daniel J.,  
Enrique M., Estela G., Guadalupe J., Irazú R., Iván T.,  
Jaqueline A., José Z., Juliana S., Julio M.,  
Kevin C., Lorena E., Luis F.,  
Maitet M., Miguel E.,  
Nain F., Vianey E.,  
Viridiana V.,  
Zaireth L.

¡GRACIAS POR CREAR  
EXPERIENCIAS INOLVIDABLES!



[www.almoraduz.com.mx](http://www.almoraduz.com.mx)



**ANTHONIETA**  
BISTROT



ALMORADUZ

SHALXALY MACÍAS

QUETZALCÓATL 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
PASTEL DE QUESO AHUMADO con coulis de frutos rojos.	125

## BEBIDAS

<i>Infusiones</i>	50	<i>Capuccino</i>	65
<i>Café americano</i>	40	<i>Carajillo</i>	190
<i>Espresso</i>	40	<i>Espresso Martini</i>	210
<i>Latte</i>	65		

## DEGUSTACIÓN

- I. BOTANAS
- II. CRUDO DE PESCADO  
shallot, emulsión de hinojo, vainilla y limón  
amarillo. \*
- III. TOSTADA DE PAPADA  
de cerdo confitado, guacamole con albahaca,  
chile tusta y chapulines.
- IV. PESCA DEL DÍA  
chimichurri, falso risotto de papa y ensalada.
- V. LECHÓN CONFITADO  
mole de la casa, puré de camote y ensalada.
- VI. PREPOSTRE
- VII. FRESAS CRIOLLAS FLAMBEADAS  
romero y helado de lavanda.






2,300

Con maridaje (bebidas) 3,300





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

\* Preparación en crudo

## ENTRADAS

RISOTTO NEGRO, mariscos y huitlacoche.		380
ESPARRAGOS AL GRILL, jamón serrano, queso parmesano, huevo mollet y salsa trufada.		460
PULPO EN TEMPURA, glaseado de naranja, yuzu y soya, salsa de tres chiles y queso azul.		360
CRUDO DE PESCADO, shallot, emulsión de hinojo, vainilla y limón amarillo. *		360
RAVIOLI DE RES, queso parmesano y salsa de Oporto y morillas.		360
INFLADITA DE MAÍZ, rellena de chorizo verde, puré de plátano, puré de frijol, salsa martajada, crema y queso.		325
ENSALADA DE TOMATES, emulsión de frambuesa y toronja, aceite de oliva royal, crema montada, helado de yogurt y nuez de macadamia.		360
TOSTADA DE PAPADA de cerdo confitado, guacamole con albahaca, chile tusta y chapulines.		285
PITA RELLENO DE ALBERJON, brisket de res en adobo, salsa de aguacate y rábanos curtidos.		270

## FUERTES

PESCA DEL DÍA chimichurri, papas melosas y ensalada.		510
LECHÓN CONFITADO mole de la casa, puré de camote y ensalada.		590
FILETE DE RES (SONORA) puré de papa, espárragos y salsa de vino tinto con almoraduz.		610
PORK BELLY AGRIDULCE ajo, especias, jengibre, cebolla, leche de coco y pan bao.		490
RISOTTO DE SETAS flor de calabaza, setas salteadas y aceite de trufa blanca.		490
ENCHILADAS RELLENAS DE PATO CONFITADO almendras, pasas, plátano macho, mole negro costeño, cebolla, queso fresco y perejil.		460

\* Preparación en crudo

Opción vegetariana 

Libre de gluten 