

CARDÓN
RESTAURANT

Parilla de la Baja

— COCINA PARA COMPARTIR —

MENÚ / MENU

ENTRADAS / STARTERS

TUÉTANOS DE RES

SELECCIÓN DE HONGOS , FRIJOL CON
EPAZOTE (2 PIEZAS)

BEEF MARROW

*MUSHROOMS, BEAN WITH EPAZOTE (2
PIECES)*

\$290

CHORIZO ASADO

SALSA TATEMADA DE SERRANO

GRILLED CHORIZO

CHARRED SERRANO SALSA

\$390

QUESO ASADO

ATROPELLADO DE PUERCO, QUESO
ARTESANAL, SALSA DE CHILES
TATEMADOS

GRILLED CHEESE

*PORK CRAKING, ARTISANAL CHEESE,
CHARRED CHILI SALSA*

\$360

MOLLEJAS DE RES

SALSA DE CHILHUACLE NEGRO,
VERDOLAGA

BEEF SWEETBREADS

BLACK CHILHUACLE SAUCE, PURSLANE

\$290

AGUACHILE DE SETAS

SETAS MARINADAS EN AGUACHILE
FRESCO DE PEPINO Y SERRANO, POLVO
DE CHILE CHILTEPÍN

MUSHROOM AGUACHILE

*MARINATED MUSHROOMS IN FRESH
CUCUMBER AND SERRANO AGUACHILE,
CHILTEPÍN CHILI*

\$290

WAKAME TOAST

TOSTADA DE MAÍZ, ENSALADA DE ALGA,
MAYONESA DE AJÍ

WAKAME TOAST

*CORN TOAST, SEAWEED SALAD, CHILI
MAYONNAISE*

\$165

POSTRES

\$165 C/U

TARTA DE LIMÓN

LEMON TART

PASTEL DE CHOCOLATE

CHOCOLATE CAKE

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA DE HOJAS

HOJAS DE LECHUGA ESCAROLA, SAKE,
PEPITA TOSTADA, VINAGRETA DE
AJONJOLÍ

MIXED GREENS SALAD

*ESCAROLE LETTUCE LEAVES, SAKE,
TOASTED PUMPKIN SEEDS, SESAME
VINAIGRETTE*

\$280

BETABEL AL HORNO

QUESO DE CABRA, REDUCCIÓN DE
BETABEL, POLVO DE CHILES

ROASTED BEETROOT

GOAT CHEESE, BEET REDUCTION, CHILI

\$210

ENSALADA MARACUYÁ

HOJAS FRESCAS , VINAGRETA DE
MARACUYÁ, NUEZ DE LA INDIA

PASSIONFRUIT SALAD

*FRESH LEAVES, PASSIONFRUIT
VINAIGRETTE, INDIAN NUT*

\$330

ENSALADA DE PERAS

MASCARPONE, GEL DE LIMÓN, ACEITE DE
CHILES

PEAR SALAD

MASCARPONE, LEMON GEL, CHILI OIL

\$370

ENSALADA DE PALMITOS

SELECCIÓN DE LECHUGAS, PALMITOS,
CREMOSO DE AGUACATE, TOMATE
DESHIDRATADO, GEL FLUIDO DE TOMATE
Y ABULÓN ALIÑADO CON VINAGRE DE
VINO

HEARTS OF PALM

*AVOCADO, ABALONE SALAD, DRIED
TOMATOES, WHITE WINE VINEGAR*

\$490

POSTRES

\$165 C/U

TARTA DE FRUTOS DE TEMPORADA

SEASONAL FRUIT TART

CHEESECAKE AMERICANO

AMERICAN CHEESECAKE

CARDÓN

RESTAURANT

FUERTES / MAIN COURSES

POLLO DE LECHE HORNEADO \$350

SALSA DE NARANJA, COL RIZADA (200 GRAMOS)

*BAKED MILK-FED CHICKEN
ORANGE SAUCE, KALE (200 GRAMS)*

ENTRAÑA DE RES \$490

SALSA MACHA, TOMATES ASADOS, CEBOLLIN FRESCO (220 GRAMOS)

*BEEF SKIRT STEAK
MACHA SAUCE, ROASTED TOMATOES,
FRESH CHIVES (220 GRAMS)*

OSOBUCO \$590

COLORADITO (MOLE ROJO), HUAUZONTLE, ESPECIAS (200 GRAMOS)

*BEEF SHANK
COLORADITO (RED MOLE), HUAUZONTLE,
SPICES (200 GRAMS)*

SHORT RIB \$790

SALSA DE CHILE CASCABEL, CEBOLLIN FRESCO (250 GRAMOS)

*SHORT RIB
CASCABEL CHILI SAUCE, FRESH CHIVES
(250 GRAMS)*

RIB EYE STERLING SILVER \$900

(350 GRAMOS)

*RIB EYE STERLING SILVER
(350 GRAMS)*

PORTERHOUSE \$995

SALSA DE TOMATILLO ASADO (300 GRAMOS)

*PORTERHOUSE
ROASTED TOMATILLO SAUCE (300 GRAMS)*

CACHETE DE RES \$900

SALSA DE CHILHUACLE (220 GRAMOS)

*BEEF CHEEK
CHILHUACLE SAUCE (220 GRAMS)*

COW BOY STERLING SILVER \$900

(400 GRAMOS)

*COW BOY STERLING SILVER
(400 GRAMS)*

TACO DE RABO \$360

(2 PIEZAS DE TACO); TORTILLA DE MAÍZ, CONSOMÉ DE RABO Y GARBANZO

*OXTAIL TACO
(2 TACO PIECES); CORN TORTILLA, OXTAIL
CONSOMMÉ, AND CHICKPEA*

ACOMPAÑAMIENTOS / SIDES

\$85 CADA UNA \$85 EACH

COLIFLOR HORNEADA, MAYONESA DE HORMIGA CHICATANA

*BAKED CAULIFLOWER, CHICATANA
ANT MAYONNAISE*

PAPA FRITA, POLVOS DE CHILE

FRIED POTATO, CHILI

ZANAHORIA CONFITADA EN MANTEQUILLA

BUTTERED CANDIED CARROT

ELOTES MACHA, POLVO DE ELOTE

SPICY CORN, CORN POWDER

PURÉ DE PAPA TRUFADO

TRUFFLED MASHED POTATO

COL ASADA

ROASTED CABBAGE

HONGO BRASEADO

BRAISED MUSHROOM

PURÉ DE CAMOTE

MASHED SWEET POTATO

FRIJOL NEGRO CON VENENO

BLACK BEAN WITH PORK LARD

ALCACHOFA AL LIMÓN

LEMON ARTICHOKE

ENDIVIA ASADA CON QUESO

GRILLED ENDIVE WITH CHEESE

PASTA LARGA FRESCA

FRESH PASTA

TOMATE BOLA ASADO

ROASTED TOMATO

AGUACATE (1 PIEZA)

AVOCADO (1 PIECE)

MAC&CHEESE

KIDS MENU

\$160

PASTA; SALSA DE TOMATE O SALSA DE QUESOS

PASTA; TOMATO SAUCE OR CHEESE SAUCE