



ALMUERZO Y CENA | LUNCH & DINNER

ABIERTO DE |
OPEN FROM 1:00 PM - 9:00 PM



ENTRADAS

STARTERS



Guacamole Villa Condesa

\$160

Aguacate mezclado con jitomate, cebolla, tomate deshidratado, cilantro y un toque de limón/
Mashed avocado mixed with tomato, onion, sundried tomato, cilantro and lemon touch.



Sopa de tortilla/Tortilla Soup

\$160

Base de jitomate y pequeños trozos de tortilla de maíz tostada, acompañada con aguacate, chile pasilla y queso/
Tomate base and small pieces of toasted tortilla corn, served with avocado, chile pasilla and cheese.

PLATOS FUERTES

MAIN COURSES



Filete de pescado en Totomoxtle/ Fish Fillet in Totomoxtle

\$335

Filete de esmedregal envuelto en totomoxtle, acompañado de ensalada/
Filet of mackerel wrapped in totomoxtle (corn husk), served with salad.

PLATOS FUERTES | MAIN COURSES



Caña de rib eye/Rib Eye Cane

\$ 465

Corte asado al punto, acompañado de un delicioso puré de papa y verduras a la parrilla/
Roast cut to the point, accompanied by a delicious mashed potato and grilled vegetables.



Suprema de pollo/Chicken Supreme

\$ 310

Pechuga de pollo asada con especias , presentada sobre una cama de gel de betabel, acompañada de una ensalada de verdolagas y tomates cherry/
Roasted chicken breast with spices, presented on a bed of beet gel, accompanied by a salad of purslane and cherry tomatoes.



Ensalada con fruta de temporada/ Salad with Seasonal Fruit

\$ 240

Mezcla de lechuga y fruta de temporada acompañado de láminas de queso parmesano y aderezo de la casa/
Mixed lettuce and seasonal fruit accompanied by slices of Parmesan cheese and house dressing.



Risotto de hongos silvestres/ Wild Mushrooms Risotto

\$ 210

Arroz arborio cocinado a fuego lento con queso parmesano y vino blanco, acompañado de nuestra selección de hongos silvestres/
Arborio rice simmered with parmesan cheese and white wine, accompanied by our selection of wild mushrooms.

POSTRES

DESSERTS



Mousse de mango

\$180

Mousse de mango con una cama de galleta y ate de mango hecho en casa/
Mango mousse with a bed of cookie and homemade mango ate.

Mango mousse with a bed of cookie and homemade mango ate.



Popocatepetl

\$180

Volcán de chocolate acompañado de helado de vainilla/
Chocolate volcano accompanied by vanilla ice cream.

Chocolate volcano accompanied by vanilla ice cream.