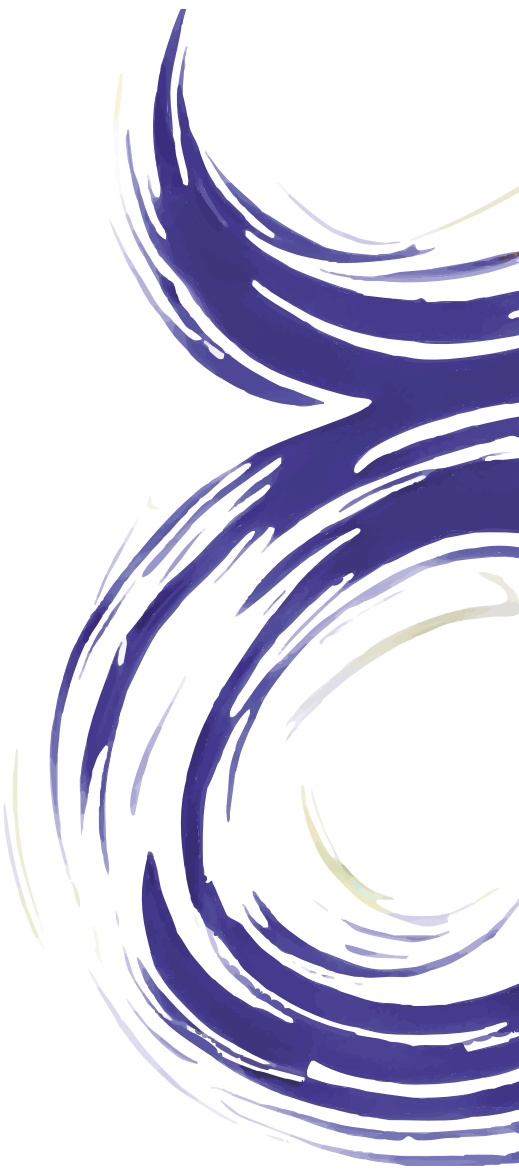
MENÚ

RAIGAL



Entradas
APPETIZERS

TACOS ÁRABES MAR Y TIERRA 390
Aderezo chipotle, puntas de filete de res, camarón y pulpo.
Chipotle dressing, beef tenderloin tips, shrimp, and octopus.

TIRADITO DE TATAKI DE ATÚN 370
Jamaica, chile morita, soya fermentada, wakame, aguacate y poro frito.
Hibiscus, morita chile, fermented soy, wakame, avocado, and fried leek.

AGUACHILE DE CHILTEPÍN 350
Aguacate, tostadas nixtamalizadas, ceniza de habanero y cebolla morada.
Avocado, nixtamalized tostadas, habanero ash, and red onion.

TOSTADITAS DE ATÚN ALETA AMARILLA 330
Mayonesa picante, tomates cherry, ponzu y aguacate.
Spicy mayonnaise, cherry tomatoes, ponzu, and avocado.

PAPAS CUNA 210
Papas a la francesa trufadas con un toque de ceniza de vegetales y queso pecorino romano.
Truffle-infused French fries finished with a delicate hint of vegetable ash and freshly grated Pecorino Romano cheese.

SOPES DE PULPO 280
Frijol colado, aguacate, rabanitos encurtidos y setas fritas.
Refried black bean base, avocado, pickled radishes, and fried mushrooms.

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE PORK BELLY 250
Tortillas artesanales, pepitas de calabaza fritas y cebolla encurtida.
Artisanal tortillas, fried pumpkin seeds, and pickled onion.

Ensaladas y tablas para compartir

SALADS & SHARING PLATTERS

PAN DE MASA MADRE HECHO EN CASA 85
Acompañado de mermelada casera de guayaba con romero.
House-made sourdough bread served with homemade guava and rosemary jam.

MOZZARELLA FRESCA CON TOMATES ORGÁNICOS 270
Reducción de balsámico y vino tinto, girasol garapiñado y arúgula.
Balsamic and red wine reduction, candied sunflower seeds, and arugula.

HOJAS VERDES CON QUESO GORGONZOLA 250
Aderezo de miel, mostaza antigua y nueces caramelizadas.
Honey and whole-grain mustard dressing, caramelized walnuts.

TABLA DE QUESOS Y CHARCUTERÍA 420
Selección curada de quesos artesanales y charcutería fina, acompañada de frutas estacionales, mermelada de temporada, frutos secos y pan de la casa de masa madre.
A curated selection of artisanal cheeses and fine charcuterie, served with seasonal fruits, seasonal jam, dried fruits, and house-made sourdough bread.

Los precios no incluyen el servicio. Agradecemos su preferencia.
Prices do not include service. Thank you for your preference.

• • •

El consumo de alimentos crudos o semicocidos de origen animal es responsabilidad del consumidor.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Platos Fuertes

MAIN COURSES

PASTA LARGA CON PESTO DE SEMILLAS Y PISTACHES 410
Camarones y queso parmesano.
Shrimp and parmesan cheese.

PASTA CORTA A LA AMATRICIANA 340
Receta tradicional con guanciale o pancetta.
Traditional recipe with guanciale or pancetta.

MIGNON DE AVE 390
Salsa de hongos, puré de papa cremoso y salteado de tomates cherry.
Mushroom sauce, creamy mashed potatoes, and sautéed cherry tomatoes.

MEDALLONES DE FILETE DE RES AL GORGONZOLA 560
Papatinas trufadas, cebolla caramelizada y perlas de calabaza.
Truffled potato chips, caramelized onion, and squash pearls.

SHORT RIB AL MOLE DE XICO 580
Cocción de 24 horas, zanahorias en escabeche, puré de plátano macho y quelites.
24-hour braised short rib, pickled carrots, plantain purée, and wild greens.

Pizzas de Masa Madre

SOURDOUGH PIZZAS

JAMÓN SERRANO Y PESTO 320
Salsa pomodoro, mix de quesos, jamón serrano, stracciatella y pesto de la casa.
Pomodoro sauce, cheese blend, premium serrano ham, stracciatella, and house pesto.

CHICHARRÓN DE PORK BELLY 330
Frijol colado picante, cebolla curada en limón, queso fresco y quelites.
Spicy refried beans, lime-cured onion, fresh cheese, and wild greens.

HONGOS CON AJO 320
Mantequilla local, peperoncino y aceite de chile morita con nueces.
Local butter, peperoncino, and morita chile oil with walnuts.

ALCACHOFAS CON SALAMI 320
Aceitunas, pasta de anchoas y queso pecorino romano.
Olives, anchovy paste, and Pecorino Romano cheese.

Postres DESSERTS

TARTA ESTILO DUBAI 210
Ganache de chocolate premium con hilos crujientes de kataifi y praliné de pistache, terminada con aceite de oliva de autor y sal en escamas.
Rich chocolate ganache tart with crispy kataifi strands and pistachio praline, finished with estate-grown olive oil and sea salt flakes.

PANNA COTTA DE CÍTRICOS 170
Infusión de cítricos y frutos frescos.
Citrus infusion and fresh berries.

COPA DE HELADO DEL DÍA 160
Helado artesanal sobre crumble crujiente de mantequilla y compota de berries.
Artisanal ice cream over buttery crumble and berry compote.

CHEF RICARDO LUNA

RAIGAL