



aliere

*La experiencia  
que no termina.*

---



COCINA DE ORIGEN



# aliere

ENTRADAS

- 160 CROQUETAS DE JABUGO (3 pzas)**  
Croquetas de jabugo acompañadas de alioli de piquillo.
- 160 CARPACCIO DE CALABACÍN (100 gr)**  
Finas láminas de calabacín salteadas con aceite de trufa blanca, acompañadas de almendra tostada, queso grana padano y ceniza de aceituna negra.
- 790 JAMÓN IBÉRICO (90 gr)**  
Lonchas de jamón IBÉRICO bellotero.
- 250 TACOS DE PULPO (3 pzas)**  
Tacos de pulpo a baja cocción, acompañado de puré de ayocote, pipián verde, cebolla morada y puré de aguacate.
- 390 TARTAR DE FILETE DE RES PRIME (180 gr)**  
Preparado al momento con aceitunas, cebolla morada, aguacate y mostaza.

ENSALADAS

- 170 ENSALADA DE ZANAHORIA ROSTIZADA (140 gr)**  
Mix de zanahorias rostizadas acompañadas de mayonesa de chicharrón prensado y vinagreta de lenteja.
- 280 CAPRESE (Burrata 120 gr, Jitomate Cherry 50 gr)**  
Burrata acompañada de jitomatitos Cherry con pesto, aceite de albahaca y hojas verdes.
- 170 BUENA HUERTA (150 gr)**  
Mix de lechuga francesa, hierba buena, albahaca, aguacate, queso Grana Padano, pistache, vinagreta de limón y coulis de fresa.
- 170 ENSALADA GRIEGA (150 gr)**  
Mezcla de tomates herloom con pepino, aceite de oliva, queso feta, queso gorgonzola acompaña de vinagreta de cítricos.
- 290 BURRATA CREMOSA (170 gr)**  
Ensalada silvestre con burrata macerada en aceite de aguacate, acompañada de sandía impregnada de albahaca.
- 180 ENSALADA DE BERROS (140 gr)**  
Berros, espinaca baby y lechuga francesa, acompañados de hongos silvestres y cebolla caramelizada con una vinagreta de vino tinto.

*Todos los alimentos crudos son bajo responsabilidad del consumidor*

Todos nuestros precios incluyen IVA | Precios expresados en pesos mexicanos | Aceptamos todas las tarjetas de pago

SOPAS

- 290 CREMA DE JABUGO (250 ml)**  
Sopa cremosa con base de jitomate rostizado, jabugo y ceniza de aceituna negra.
- 200 BISQUE DE LANGOSTINO (250 ml)**  
Acompañado con un salteado de manzana y jengibre fresco.
- 220 BOUILLABAISSSE (250 ml)**  
Sopa tradicional de pescado, almeja, mejillón al azafrán.
- 140 CREMA DE CALABACÍN (250 ml)**  
Sopa cremosa de calabacín con aceite de trufa blanca.
- 170 CREMA DE OSTIÓN AHUMADA (200 ml)**  
Cremosa sopa de ostiones acompañada de nuestro pan rústico de la casa. *Servido en pan +30.*
- 210 JUGO DE CARNE (250 ml)**  
Jugo de colita de res estofada acompañada con ravioles de res y gremolata.

PASTAS

- 240 TALLARINES CASEROS (180 gr)**  
Pasta fresca con salsa de la casa. *(Pregunta por la salsa de temporada)*
- 260 ÑOQUIS DE PAPA CON BISQUE DE LANGOSTINO (180 gr)**  
Ñoquis artesanales de papa rústica acompañada de salsa de langostino y manzana aromatizado al jengibre.
- 330 RISOTTO CROATA (180 gr)**  
Cremoso risotto de hongos silvestres, queso grana padano acompañado de camarones jumbo rostizados.
- 260 RAVIOLI DE QUESOS (5 pzas)**  
Ravioles caseros rellenos de queso maduro en salsa de hongos.
- 360 RISOTTO EN ALCACHOFA (180 gr)**  
Alcachofa rellena de risotto con salsa de hongo morita crème fraîche y queso Grana Padano.
- 240 LASAGNA DE VEGETALES (170 gr)**  
Vegetales rostizados en laminas acompañada de nuestra pasta de la casa bañada en una salsa cremosa de hongos.

*Todos los alimentos crudos son bajo responsabilidad del consumidor*

Todos nuestros precios incluyen IVA | Precios expresados en pesos mexicanos | Aceptamos todas las tarjetas de pago

## COCINA DE ORIGEN

### DEL MAR

1,360 kg **PESCA DEL DÍA A LA SAL** *(para 2 personas)*

Pescado del día cocinado a la sal, acompañado de espárragos al grill y alioli.  
*(Preparación 25 minutos)*

460 **RÓBALO AL CHILE LIMÓN** *(200 gr)*

Troncha de róbalo en salsa de chile limón, acompañado de cremoso de aguacate y salteado de calabacín.

490 **PULPO A LOS 7 CHILES** *(200 gr)*

Pulpo cocinado a baja temperatura marinado en salsa de 7 chiles, miel de agave y romero, acompañado de puré de maíz al curry *(Pregunta por las variantes disponibles)*.

460 **SALMÓN ALIERE** *(200 gr)*

Troncha de salmón al horno en una base de lentejas picantes o al horno con vegetales.

420 **PESCADO A LA PLANCHA** *(200 gr)*

Troncha de pesca del día cocinado a la plancha, acompañado de verduras salteadas.

### TIERRA Y AIRE

510 **COSTILLA BRASEADA** *(200 gr)*

Short rib deshuesado, preparado en cocción lenta de 12 horas, glasé de vino tinto y glasé de salsa hongo morilla, acompañado de puré de papa trufada.

540 **LECHÓN ALIERE** *(200 gr)*

Troncha de lechón deshuesado, preparado en cocción lenta con salsa cazadora, acompañado de vegetales y hongos cremini confitados.

510 **PATO ALIERE** *(200 gr)*

Magret de pato curado al vacío en una reducción de jamaica acompañado de granos ancestrales.

460 **JAMBONETTE DE AVE ORGÁNICO CON FARSA DE DUXELLE**

Pierna muslo de pollo relleno de champiñones aromatizado al vino blanco.

480 **FILETE PRIME** *(200 gr)*

Solomillo de res al grill acompañado de verduras salteadas en salsa a elegir mostaza, tres pimentas, bordalesa o chemita.

*Todos los alimentos crudos son bajo responsabilidad del consumidor*

Todos nuestros precios incluyen IVA | Precios expresados en pesos mexicanos | Aceptamos todas las tarjetas de pago

EL RINCÓN DE LO NUESTRO

**160 CHALUPAS DE PATO** (6 pzas)

Chalupas poblanas de salsa roja y verde con pato.

**490 POLLITO DE LECHE ALIERE** (400 gr)

Pollito de leche relleno de granos ancestrales acompañado de un mole de avellana flameado con frangelico y guarnición de chilacayote al vapor.

**470 MOLE POBLANO** (200 gr)

Mole poblano de la casa servido con confit de pato.

**460 ROBALO EN SALSA RÚSTICA DE PISTACHE Y CURADO DE VEGETALES** (200 gr)

Lomo de robalo bañada en una salsa rústica de pistache con un toque de picante acompañada de curado de nopal y rábano.

POSTRES

**160 TEXTURA DE CHOCOLATE** (130 gr)

Marquise de chocolate en glaseado de cocoa, acompañado de helado de chocolate de la casa.

**140 LEMONCELLO** (90 gr)

Pay de limón en crumble de galleta sucré, flameado al lemongello.

**140 TARTA DE PERA** (200 gr)

Tarta ciega de crema diplomática con pera de anjou.

**160 TIRAMISÚ** (150 gr)

Tradicional postre de queso mascarpone acompañado con frutos rojos.

**200 ANTIPOSTRE** (140 gr de quesos)

Selección de quesos gourmet acompañados de chutney's de temporada.

**150 TARTA DE CALABAZA DE CASTILLA** (160 gr)

Base de tarta rellena de cremoso de calabaza confitada acompañada de merengue italiano.

**140 HELADOS Y SORBETES** (120 gr)

Pregunta por nuestra receta del día.

*Todos los alimentos crudos son bajo responsabilidad del consumidor*

Todos nuestros precios incluyen IVA | Precios expresados en pesos mexicanos | Aceptamos todas las tarjetas de pago