



aliere

*La experiencia
que no termina.*



aliere

ENTRADAS

- 190 CROQUETAS DE JABUGO (3 pzas)**
Croquetas de Jabugo, acompañadas de alioli de piquillo y tierra de aceituna.
- 160 CARPACCIO DE CALABACÍN (100 grs)**
Finas láminas de calabacín salteadas con aceite de trufa blanca, acompañadas de almendra tostada, queso grana padano y tierra de aceituna negra.
- 880 JAMÓN IBÉRICO (90 grs)**
Lonchas de jamón Ibérico de bellota.
- 380 TACOS DE PULPO (3 pzas)**
Tacos de pulpo a baja cocción, acompañado de puré de ayocote, pipián verde, cebolla morada, aceite de aguacate y puré de aguacate. *(Solo por temporada del 1 de agosto al 15 de diciembre).*
- 490 TARTAR DE RES (180 grs)**
Preparado al momento con pepino encurtido, cebolla morada, mostaza dijon, aceite de ajonjolí, aguacate, alcaparra, anchoas, yema de huevo crudo y salsa yuzu.
- 440 MOLCAJETE CON FILETE (200 grs)**
Base de guacamole, coronado con filete de res arrebatado, verdolagas, chapulines, raíz de cilantro frita y flor de calabaza acompañado con tortillas de maíz.
- 550 CEVICHE MIXTO CON LECHE ALIERE (120 grs de pescado y 50 grs de pulpo)**
Pescado blanco, láminas de pulpo, cebolla morada, cilantro, leche de tigre con aceitunas kalamata, aceite de ajonjolí, aguacate acompañado de camote amarillo. *(Solo por temporada pulpo del primero de agosto al 15 de diciembre).*
- 190 CHALUPAS (6 pzas)**
Chalupas poblanas de salsa roja y verde coronadas con pato frito y cebolla.
- 80 PAPAS BRAVAS (250 grs)**
Cachelos de papa pochadas en aceite, acompañadas de alioli ligeramente picante.

ENSALADAS

- 280 CAPRESSE (Burrata 120 grs)**
Burrata acompañada de jitomate cherry con pesto, aceite de albahaca y hojas verdes.
- 180 ENSALADA GRIEGA (150 grs)**
Mezcla de tomate cherry, pepino, cebolla morada, aceite de oliva queso feta y aceitunas acompañada de vinagreta de za'atar y comino.
- 180 ENSALADA DE BERROS (140 grs)**
Berros, mezcla de lechugas, acompañados de hongos silvestres y cebolla caramelizada con una vinagreta de vino tinto, almendras y queso feta.

SOPAS

- 160 CALDO DE GALLINA (200 ml)**
Clásica sopa de verduras con fondo de ave de corral perfumada con mejorana.
- 190 BISQUE DE LANGOSTINO (250 ml)**
Clásica sopa francesa a base de crustáceos, acompañada con jengibre y manzana aliñado con aceite de trufa blanca y tierra de aceituna negra.
- 160 CREMA DE CALABACÍN (250 ml)**
Sopa cremosa de calabacín con aceite de trufa blanca, queso grana padano y tierra de aceituna.
- 170 CREMA DE OSTIÓN AHUMADA (200 ml)**
Crema de ostión ahumado servida en nuestro pan de la casa acompañada de nuez y aceite de olivo. *Servido en pan +\$30.*
- 190 JUGO DE CARNE (250 ml)**
Clásico estofado de res acompañado de ravioles de res y gremolata de cilantro.

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

PASTAS

210 TALLARINES (180 grs)
Pasta fresca con salsa de la casa.
(Pregunta por la salsa de temporada)

230 ESPAGUETI PUTANESCA (200grs)
Tradicional salsa italiana con aceitunas, anchoa, albahaca y orégano.

280 RAVIOLES (5 pzas)
Pasta casera rellena de queso maduro en salsa de hongos.

240 LASAGNA DE VEGETALES (180 grs)
Hecha con nuestra pasta de la casa, vegetales rostizados en laminas y bañada en una salsa cremosa de hongos.

RISOTTOS

450 NEGRO (120 grs pulpo y 100 grs arroz)
Arroz arbóreo salteado con tinta de sepia, aguacate tatemado, pulpo rostizado con salsa de 7 chiles y trilogía de alioli albahaca, piquillo y chiles. *(Solo por temporada del 1 de agosto al 15 de diciembre)*

360 ALCACHOFA (180 grs)
Alcachofa rellena de risotto con salsa de hongo morilla crema fraîche y queso grana padano. *(Solo por temporada de marzo a mayo y octubre a diciembre)*

250 VEGETALES (100 grs arroz)
Risotto cremoso a base de verduras arrebatadas, brote de chícharo y aceite de albahaca.

410 ROJO (100 grs costilla)
Arroz arbóreo aromatizado con nuestra pasta de tomate, queso grana padano, tomate cherry a las finas hierbas y costilla braseada 12 hrs.

360 CROATA (180 grs)
Cremoso risotto de hongos silvestres, queso grana padano acompañado de camarones rostizados.

DEL MAR

1,450/kg PESCADO A LA SAL (para 2 personas)
Pescado del día cocinado a la sal, acompañado de espárragos al grill y alioli. *(Preparación 25 minutos)*

650 PULPO A LA MANTEQUILLA NEGRA (200 grs)
Pulpo a las brasas acompañado de papa pobre, mantequilla negra, coronado con alioli de albahaca. *(Solo por temporada del 1 de agosto al 15 diciembre).*

410 SALMÓN A LA PLANCHA (200 grs)
Troncha de Salmón a la plancha con vegetales en una base de lentejas picante.

490 RÓBALO EN SALSA RÚSTICA (200 grs)
Troncha de róbalo con salsa rústica de pistache con un toque picante acompañada de nopal curado y rábano.

490 RÓBALO AL CHILE LIMÓN (200 grs)
Troncha de róbalo en salsa de chile limón, coronado con cilantro criollo aceite de aguacate, tierra de cebolla y salteado de calabacín con un toque de jerez.

650 PULPO ALMENDRADO (200 grs)
Pulpo al grill sobre papa pobre bañado con almendra, alcaparra, hojuela de ajo y pimentón dulce.

890/kg CAMARONES MARTÍNEZ DE LA TORRE
Camarón jumbo estilo Martínez de la Torre con alioli de chipotle.

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

TIERRA Y AIRE

590 COSTILLA BRASEADA (200 grs)

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

590 LECHÓN ALIERE (200 grs)

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

590 LECHÓN CON MOLE (200 grs)

Troncha de lechón acompañado de mole casero, granos ancestrales, chochoyotas de frijol con plátano macho.

650 LECHÓN EN SALSA DE VINO TINTO (200 grs)

Troncha de lechón en salsa de vino tinto con cama de papa pobre y berros con vinagreta de limón.

590 PATO ALIERE (200 grs)

Magret de pato curado al vacío en una reducción de jamaica acompañado de granos ancestrales, puré de camote y betabel ahumado.

560 PATO CON MOLE (200 grs)

Confit de pato servido con mole poblano de la casa, granos ancestrales y chochoyotas de frijol con plátano macho.

540 FILETE PRIME (200 grs)

Solomillo de res al grill acompañado de puré trufado, verduras salteadas en salsa a elegir: mostaza, tres pimientos, bordalesa o chemita.

420 HAMBURGUESA DE BRISKET (200 grs)

Pan artesanal acompañado con laminas de brisket al horno coronado con cebolla caramelizada, tomates deshidratados, chicharrón de tocino y alioli de manzana rostizada al romero.

1,390 MAR Y TIERRA (350 grs New York y 500 grs Camarón)

New York al grill con camarones jumbo estilo Martínez de la Torre.

1,350 CHULETÓN A LA SAL (500 grs)

Chuletón a la sal con verduras arrebatadas y puré rustico de hongos.

GUARNICIONES

70 VERDURAS A LA PLANCHA (240 grs)

Bouque de verduras a la plancha con alioli de piquillo.

90 PAPAS A LA FRANCESA (250 grs)

Papas estilo a la francesa.

180 ESPÁRRAGOS (250 grs)

Espárragos fritos con sal de grano y pimentón.
(Solo por temporada de febrero a junio)

140 MAC & CHEESE (200 grs)

Macarrones con queso.

140 LENTEJAS CON ALIOLI DE CHICHARRÓN PRENSADO (200 grs)

Mayonesa casera con chicharrón prensado y lentejas al chalote.

COCINA DE ORIGEN

POSTRES

180 TEXTURA DE CHOCOLATE (130 grs)

Marquise de chocolate con crumble de chocolate, acompañado de helado de chocolate de la casa.

LIMONCELLO (90 grs)

170 Pay de limón en crumble de galleta sucré, flameado al limoncello.

180 TARTA DE PERA (200 grs)

Tarta con crema diplomática con pera de anjou. (Preparación 15 minutos)

180 TIRAMISÚ (150 grs)

Tradicional postre de queso mascarpone y café acompañado con frutos rojos.

250 HIGOS CON MASCARPONE (130 grs)

Higos salteados en mantequilla, flameados con oporto y acompañados de cremoso de mascarpone. *(Solo por temporada de agosto a octubre)*

120 HELADOS Y SORBETES (120 grs)

Helado de la casa de turrón, vainilla o chocolate.
Pregunta por nuestros sorbetes de temporada.

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

MENÚ INFANTIL

140 **MAC & CHEESE** (200 grs)

Macarrones con queso.

120 **ESPAGUETI** (140 grs)

Pasta casera a la crema, a la mantequilla o pomodoro.

170 **DEDOS DE POLLO CON PASTA** (100 grs)

Tiras de pollo empanizado acompañado de pasta al gusto. *(Con pollo orgánico)*

180 **DEDOS DE PESCADO CON PASTA** (100 grs)

Tiras de pescado empanizado acompañado de pasta al gusto.