

el huerto

ensaladas y entradas

Ensalada de tomates rostizados con aderezo de albahaca estilo pesto y aguacate local, servida con pan focaccia tostado

\$450 V Vg

Betabel de nuestra huerta cocinado bajo cenizas, servido con un aderezo de balsámico menta y flores de eneldo, queso de cabra orgánico y hojas de radicchio dulce terminado con semillas crujientes

\$400 Vg

Ensalada de nuestra huerta preparada con diferentes tipos de lechugas y vegetales, terminada con aderezo agridulce

\$400 V Vg

Flatbread hecho con harinas artesanales integral, queso mozzarella fresco, crema de alcachofa rostizada, lomo embuchado de cerdo artesanal y poro frito

\$730 V

Flatbread hecho en horno de barro a leña, pure de calabaza local rostizada, queso fresco orgánico, kale de nuestra huerta orgánica

\$680 V

Gnocchi di patata con clorofilas vegetales, crema de apio nabo, trufa de temporada, queso fresco cocinado debajo de sal marina en horno de leña

\$650 V Vg

salads & appetizers

Roasted tomato salad, basil pesto style and local avocado, served with toasted focaccia bread

\$450 V Vg

Roasted beetroots cooked overnight under the ash, served with organic goat cheese, sweet radicchio leaves, balsamic dressing topped with mint and dill

\$400 Vg

Our Mandarina garden salad prepared with a variety of lettuce, fresh vegetables and sweet and sour dressing

\$400 V Vg

Clay Oven Flatbread prepared with artisan wholewheat flour, fresh mozzarella cheese, artichoke cream, cured pork loin and fried leeks

\$730 V

Clay Oven Flatbread with Mandarina's farm roasted pumpkin puree, grated fresh cow cheese and crispy kale

\$680 V

Potato gnocchi with green vegetables, celeriac root cream, seasonal truffle and fresh cheese cooked with sea salt in a wood-fired oven

\$650 V Vg

el huerto

platos principales

Pollo de leche rostizado con papas al carbón

\$820

Camarón azul de Campeche macerado con semilla de cilantro y aceite de hiera buena, acelga arcoíris salteada con ajo dulce

\$870

Trucha arcoíris de Zitácuaro preparada al carbón, espárragos, ensalada de ejotes blancos, aderezo salmuera con perejil de nuestra huerta, para dos personas

\$1400

Codorniz silvestre cocinada a baja temperatura, hongos del bosque salteados con mantequilla y tomillo

\$600

POSTRES

Jericaya de calabaza, con granizado de flor de naranja de la huerta de Mandarinina

Mousse de guayaba con crumble de galletas

PETIT FOUR

Traditional coconut pastries

main courses

Slow roasted organic chicken, seved with charcoal-grilled potatoes

\$820

Fresh Blue Shrimp marinated with cilantro seeds and mint oil, sautéed heirloom chard and sweet fermented garlic

\$870

Grilled Fresh Rainbow Trout from Zitácuaro, white asparagus, citrus dressing and parsley, prepared for two guests

\$1400

Wild Quail slow cooked in a clay pot with herbs and forest mushrooms, sautéed with fresh thyme and organic butter

\$600

DESSERT

Traditional Mexican Jericaya pumpkin flavoured slushie with Mandarinina's orchard oranges

Creamy Guava mousse with cookie crumble

PETIT FOUR

Cocadas tradicionales

el huerto

menú de bebidas

CONEJOS

Mezcal 400 conejos, ancho reyes, jugo de piña, jarabe de agave y chile serrano

\$430

MOJITO DE LA HUERTA

Jugo de limón, jarabe natural, agua mineral y frutos de la huerta

\$220

MEZJAMA

Mezcal 400 conejos, ancho reyes, jugo de limón, jarabe natural y sal de Jamaica

\$400

ALCACHOFI

Vino espumoso, licor cynart, jarabe natural, jugo de limón y frutos rojos

\$500

FLOR DE SAUCO

Tequila blanco 7 leguas, licor Saint Germain, jarabe de romero y limón

\$550

LIMONADA DE ARÁNDANO

Jugo de limón, jarabe natural, menta, agua mineral y jugo de arándano

\$160

CITRUZ

Vodka Citron, licor de melón, jugo de limón y kalahua

\$470

drinks menu

CONEJOS

Mezcal 400 conejos, Ancho Reyes, pineapple juice, syrup agave and serrano chili

\$430

GARDEN MOJITO

Lemon juice, syrup, sparkling water and fruits from the Mandarina farm

\$220

MEZJAMA

Mezcal 400 conejos, Ancho Reyes, lemon juice, syrup and salt of hibiscus

\$400

ALCACHOFI

Sparkling wine, cynart liqueur, syrup, lemon juice and red fruits

\$500

ELDERFLOWER

White Tequila 7 leguas, Saint Germain liqueur, Rosemary syrup and lemon juice

\$550

CRANBERRY LEMONADE

Lemon juice, syrup, mint, sparkling water and cranberry juice

\$160

CITRUZ

Citron vodka, melon liqueur, lemon juice and coffee liqueur

\$470