



# EL HUERTO ORGÁNICO

*de Mandarina*

## PARA LA MESA

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

\$450 VG G 280 GR

Betabel de nuestro huerto orgánico 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

\$420 V N D 350 GR

Ensalada de nuestro huerto orgánico preparada con diferentes tipos de lechugas y vegetales, terminada con aderezo agridulce

\$380 VG GF 250 GR

Flatbread hecho con harinas artesanales integral en horno de barro a la leña, queso mozzarella fresco, crema de alcachofa rostizada, lomo embuchado de cerdo artesanal, poro frito

\$730 L C G 400 GR

Flatbread hecho con harinas artesanales integral en horno de barro a la leña, pure de calabaza local rostizada, queso fresco orgánico, kale de nuestro huerto orgánico

\$680 V G L 450 GR

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 G L 320 GR

## MAR Y TIERRA

Pollo de leche rostizado con papas al carbón

\$820 450 GR

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

\$870 260 GR

Trucha arcoíris de Zitácuaro preparada al carbón, espárragos, ensalada de ejotes, aderezo salmoriglio con limón real y perejil de nuestro huerto

\$1400 900 GR PARA DOS PERSONAS

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

\$760 G L 350 GR

## ALGO DULCE

Jericaya de calabaza, con granizado de flor de naranja del huerto de Mandarina

\$200 L 160 GR

Mousse de guayaba con crumble de galletas

\$200 L G 150 GR

Tartaletta vegana, crema pastelera preparada con leche de almendra y extracto de betabel, papaya nixtamalizada y gel cítrico del huerto

\$200 VG G N 220 GR

N - NUECES | G - GLUTEN | GF - SIN GLUTEN | L - LÁCTEOS | C - CERDO | V - VEGETARIANO | VG - VEGANO  
TODOS LOS PRECIOS PUBLICADOS SON EN PESOS MEXICANOS E INCLUYEN 16% DE IMPUESTOS. EL CARGO POR SERVICIO Y PROPINA ADICIONAL NO ESTÁN INCLUIDOS.  
LOS PRECIOS ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. PARA EXTRAS FUERA DEL MENÚ SE REVISARÁ SUJETO A DISPONIBILIDAD.



# EL HUERTO ORGÁNICO

*de Naranja*

## MENÚ DE BEBIDAS

### CONEJOS

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

\$430 180 ML

### MOJITO DE LA HUERTA

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

\$220 210 ML

### MEZJAMA

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

\$400 180 ML

### ALCACHOEL

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

\$500 180 ML

### FLOR DE SAUCO

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

\$550 180 ML

### LIMONADA DE ARÁNDANO

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

\$160 210 ML

### CITRUZ

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

\$470 180 ML

## VINOS POR COPA

### VINO BLANCO

150 ML

Adobe Reserva Chardonnay Orgánico  
Chardonnay, Casa Baloyan, Reserva Especial, Ensenada  
Chardonnay, Lomita Cultivo Orgánico  
Sauvignon Blanc, Catrina, Valle San Vicente

\$320  
\$504  
\$350  
\$420

### VINO ROSADO

150 ML

Blend, 11 Minutos Rosé, Pascua IGT, Veneto  
Cabernet, Sauvignon, Merlot y Syrah Rosé, Bolgheri, DOC, Toscana

\$500  
\$525



# EL HUERTO ORGÁNICO

*de Naranja*

## VINOS POR COPA

VINO TINTO	150 ML
ARGENTINA	
Malbec, Luigi Bosca, Mendoza, Argentina	\$525
CHILE	
Cabernet Sauvignon, Adobe Orgánico, Valle Central	\$320
MÉXICO	
Cabernet Sauvignon, Lomita Cultivo Orgánico, San Antonio	\$360
Tempranillo, Jardín Secreto, Adobe Guadalupe, Ensenada	\$525

## VINO POR BOTELLA

CHAMPAGNE	750 ML
FRANCIA	
Champagne Brut, Blanc de Blancs, Duval Leroy, Gran Cru	\$7,350
Champagne Demi Sec, Veuve Clicquot,	\$6,300
Champagne Moet Chandon Imperial	\$5,000
Champagne Moet Chandon Ice	\$5,400
Champagne Moet Chandon, Rose Imperial	\$5,200
Champagne Brut Rose, Ruinar	\$7,350
Champagne Dom Perignon	\$19,500
Champagne Cristal Roederer	\$26,000
ITALIA	
Prosecco Rosé Brut, Millesimato, Villa Sandi DOC, Veneto, Italia	\$2,730
VINO BLANCO	750 ML
MÉXICO	
Chardonnay, Reserva Adobe, Orgánico	\$1,100
Chardonnay, Cava Maciel Venus, Valle de Guadalupe	\$1,000
Chardonnay, Semidulce Blanquisimo, Coahuila, Encinillas	\$1,000
Chardonnay, Chenin Blanc Casa Madero 2V, Coahuila	\$1,000
Chardonnay, Casa Madero Coahuila	\$1,000
USA	
Chardonnay, Farm Worker, Napa Valley	\$3,780
Chardonnay, Rombauer, Napa Valley	\$4,830

ALL PRICES ARE IN MEXICAN PESOS, AND A 16% TAX IS INCLUDED. THE SERVICE CHARGE AND GRATUITIES ARE NOT INCLUDED.  
PRICES ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PREVIOUS NOTICE. MODIFICATIONS TO THE MENU WILL BE MADE BASED ON AVAILABILITY.



# EL HUERTO ORGÁNICO

*de Naranja*

## VINO POR BOTELLA

VINO ROSADO	750 ML
ITALIA	\$2,100
Blend, 11 Minutos Rosé, Pascua IGT, Veneto	
MÉXICO	
Montepulciano, Mina Penelope Cultivo Organico, San Antonio de las Minas	\$1,200
VINO TINTO	750 ML
ARGENTINA	
Malbec, Fabre Montmayou Barrel Selection, Mendoza	\$2,520
CHILE	
Merlot Reserva, Adobe Orgánico, Valle Lontué	\$900
Cabernet-Shiraz, Doña Bernarda, Valle del Colchagua	\$3,990
Cabernet Sauvignon, Adobe Orgánico, Valle Central	\$900
MÉXICO	
Cabernet Sauvignon, Lomita, Cultivo Orgánico, Valle de Guadalupe	\$1,200
Mina, Penelope Tinto, Cultivo Orgánico, Valle de Guadalupe	\$1,500
Syrah, Grenache y Mouryedre, Julio 14 Cultivo Orgánico Valle de San Antonio de las Misas	\$1,900
Cabernet Sauvignon, Casa Madero Orgánico, Parras de la Fuente, Coahuila	\$2,000
Cabernet-Merlot, Único Santo Tomás, Ensenada	\$4,935
Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Casa Madero 3V, Coahuila	\$1,000
Cabernet-Tempranillo, Duetto Santo Tomás, Ensenada	\$1,200
Cabernet Sauvignon, Casa Madero Coahuila	\$1,200
Cabernet Sauvignon, Casa Madero Orgánico, Coahuila	\$2,000
Cabernet-Sauvignon, Casa Madero Gran Reserva, Coahuila	\$2,700
Merlot, Cava Maciel Via Lactea, Baja California, Norte	\$1,700
Malbec, Casa Madero, Coahuila	\$1,200
Petit Syrah, Cava Maciel Orvita, Baja California, Norte	\$1,300
Shiraz, Casa Madero, Coahuila	\$1,200
Shiraz, Casa Madero Gran Reserva, Coahuila	\$2,700



# EL HUERTO ORGÁNICO

*de Mandarinina*

## FOR THE TABLE

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

\$450 VG G 280 GR

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

\$420 V N D 350 GR

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

\$380 VG GF 250 GR

Wood-fired clay oven flatbread prepared with artisan whole grain flour, fresh mozzarella cheese, artichoke cream, cured pork loin and fried leeks

\$730 D P G 400 GR

Wood-fired clay oven flatbread prepared with artisan whole grain flour, Mandarinina's farm roasted pumpkin puree, fresh cow cheese and crispy kale from our organic garden

\$680 V G D 450 GR

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

\$650 V G D 320 GR

## LAND & SEA

Slow roasted organic chicken, served with charcoal-grilled potatoes

\$820 450 GR

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

\$870 260 GR

Grilled fresh Rainbow Trout from Zitácuaro, white asparagus, lemon-infused salmoriglio with fresh parsley from our garden

\$1400 900 GR FOR TWO GUESTS

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

\$760 G D 350 GR

## SOMETHING SWEET

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

\$200 D 160 GR

Creamy Guava mousse with cookie crumble

\$200 G D 150 GR

Vegan tartlet with almond milk pastry cream, beetroot extract, nixtamalized papaya and citrus gel from the garden

\$200 G N VG 220 GR

N - NUTS | G - GLUTEN | GF - GLUTEN FREE | D - DAIRY | P - PORK | V - VEGETARIAN | VG - VEGAN  
ALL PRICES ARE IN MEXICAN PESOS, AND A 16% TAX IS INCLUDED. THE SERVICE CHARGE AND GRATUITIES ARE NOT INCLUDED.  
PRICES ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PREVIOUS NOTICE. MODIFICATIONS TO THE MENU WILL BE MADE BASED ON AVAILABILITY.



# EL HUERTO ORGÁNICO

*de Mandarinina*

## COCKTAILS

### CONEJOS

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

\$430 180 ML

### GARDEN MOJITO

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

\$220 210 ML

### MEZJAMA

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

\$400 180 ML

### ALCACHOEL

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

\$500 180 ML

### ELDERFLOWER

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

\$550 180 ML

### CRANBERRY LEMONADE

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

\$160 210 ML

### CITRUZ

Citron vodka, melon liqueur, lemon juice and coffee liqueur

\$470 180 ML

## WINE BY THE GLASS

### WHITE WINE

150 ML

Adobe Reserva Chardonnay Orgánico  
Chardonnay, Casa Baloyan, Reserva Especial, Ensenada  
Chardonnay, Lomita Cultivo Orgánico  
Sauvignon Blanc, Catrina, Valle San Vicente

\$320  
\$504  
\$350  
\$420

### ROSÉ WINE

150 ML

Blend, 11 Minutos Rosé, Pascua IGT, Veneto  
Cabernet, Sauvignon, Merlot y Syrah Rosé, Bolgheri, DOC, Toscana

\$500  
\$525



# EL HUERTO ORGÁNICO

*de Naranja*

## WINE BY THE GLASS

RED WINE	150 ML
ARGENTINA	
Malbec, Luigi Bosca, Mendoza, Argentina	\$525
CHILE	
Cabernet Sauvignon, Adobe Orgánico, Valle Central	\$320
MEXICO	
Cabernet Sauvignon, Lomita Cultivo Orgánico, San Antonio	\$360
Tempranillo, Jardín Secreto, Adobe Guadalupe, Ensenada	\$525

## WINE BY THE BOTTLE

SPARKLING WINE	750 ML
FRANCE	
Champagne Brut, Blanc de Blancs, Duval Leroy, Gran Cru	\$7,350
Champagne Demi Sec, Veuve Clicquot,	\$6,300
Champagne Moet Chandon Imperial	\$5,000
Champagne Moet Chandon Ice	\$5,400
Champagne Moet Chandon, Rose Imperial	\$5,200
Champagne Brut Rose, Ruinar	\$7,350
Champagne Dom Perignon	\$19,500
Champagne Cristal Roederer	\$26,000
ITALY	
Prosecco Rosé Brut, Millesimato, Villa Sandi DOC, Veneto, Italia	\$2,730
WHITE WINE	750 ML
MEXICO	
Chardonnay, Reserva Adobe, Orgánico	\$1,100
Chardonnay, Cava Maciel Venus, Valle de Guadalupe	\$1,000
Chardonnay, Semidulce Blanquisimo, Coahuila, Encinillas	\$1,000
Chardonnay, Chenin Blanc Casa Madero 2V, Coahuila	\$1,000
Chardonnay, Casa Madero Coahuila	\$1,000
UNITED STATES	
Chardonnay, Farm Worker, Napa Valley	\$3,780
Chardonnay, Rombauer, Napa Valley	\$4,830

ALL PRICES ARE IN MEXICAN PESOS, AND A 16% TAX IS INCLUDED. THE SERVICE CHARGE AND GRATUITIES ARE NOT INCLUDED.  
PRICES ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PREVIOUS NOTICE. MODIFICATIONS TO THE MENU WILL BE MADE BASED ON AVAILABILITY.



# EL HUERTO ORGÁNICO

*de Naranja*

## WINE BY THE BOTTLE

ROSÉ WINE	750 ML
ITALY	\$2,100
Blend, 11 Minutos Rosé, Pascua IGT, Veneto	
MEXICO	
Montepulciano, Mina Penelope Cultivo Organico, San Antonio de las Minas	\$1,200
RED WINE	750 ML
ARGENTINA	
Malbec, Fabre Montmayou Barrel Selection, Mendoza	\$2,520
CHILE	
Merlot Reserva, Adobe Orgánico, Valle Lontué	\$900
Cabernet-Shiraz, Doña Bernarda, Valle del Colchagua	\$3,990
Cabernet Sauvignon, Adobe Orgánico, Valle Central	\$900
MEXICO	
Cabernet Sauvignon, Lomita, Cultivo Orgánico, Valle de Guadalupe	\$1,200
Mina, Penelope Tinto, Cultivo Orgánico, Valle de Guadalupe	\$1,500
Syrah, Grenache y Mouryedre, Julio 14 Cultivo Orgánico Valle de San Antonio de las Misas	\$1,900
Cabernet Sauvignon, Casa Madero Orgánico, Parras de la Fuente, Coahuila	\$2,000
Cabernet-Merlot, Único Santo Tomás, Ensenada	\$4,935
Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Casa Madero 3V, Coahuila	\$1,000
Cabernet-Tempranillo, Duetto Santo Tomás, Ensenada	\$1,200
Cabernet Sauvignon, Casa Madero Coahuila	\$1,200
Cabernet Sauvignon, Casa Madero Orgánico, Coahuila	\$2,000
Cabernet-Sauvignon, Casa Madero Gran Reserva, Coahuila	\$2,700
Merlot, Cava Maciel Via Lactea, Baja California, Norte	\$1,700
Malbec, Casa Madero, Coahuila	\$1,200
Petit Syrah, Cava Maciel Orvita, Baja California, Norte	\$1,300
Shiraz, Casa Madero, Coahuila	\$1,200
Shiraz, Casa Madero Gran Reserva, Coahuila	\$2,700



