

ENTRADAS

BETABELES AHUMADOS Queso Fresco y Maduro de Oveja, Compota de Higo, Arroz Inflado, Nuez de la India	155
CRUDO DE ALMEJA GENEROSA Pico de Gallo, Soya Blanca, Aguacate, Cilantro, Aceite de Cilantro, Pepino	215
CEVICHE DE CAMARÓN Emulsión de Tomate Tatemado y Semilla de Cilantro, Aguacate, Mayonesa de Serrano Quemado	190
PLATO DE QUESOS "QUESART" DE ATOTONILCO Selección de 3 Quesos, Compota de Temporada, Panal de Miel de Azahar, Nuez, Tostas de Brioche	170
ENSALADA DE JITOMATES HEIRLOOM "Hummus" de Frijol Ayocote, Nopal Curado en Sal, Panela de Cabra, Gazpacho, Aceite de Orégano	160
TIRADITO DE CAMARÓN Piña Tatemada, Vinagreta de Soya Blanca, Aguacate, Cilantro, Mayonesa de Serrano Quemado	215
SALMÓN AHUMADO Brioche Hecho en Casa, Limón Real, Cebolla Morada, Queso Crema, Alcaparras, Huevo Cocido	225
CROQUETAS DE PESCADO AHUMADO Salsa de Jitomate, Cacahuete y Chipotle, Pepino, Vinagreta de Jengibre y Salsa de Pescado, Cacahuete Tostado	170
TOSTA DE ESCAMOLES Escamoles con Sofrito de Ajo, Cebolla, y Hoja Santa, Puré de Aguacate, Salsa Martajada, Hojas de Ajijic, Cilantro	315
RISOTTO DE CALABAZA BUTTERNUT Coles de Bruselas Asadas, Queso Grana Padano, Pastrami de Lengua de Res, Jus	200
VEGETARIANO	180

FUERTES

RISOTTO DE CANGREJO Y CAMARÓN Puré de Chile Ancho, Ceniza de Habanero, Limón Real en Conserva, Queso Grana Padano	320
PESCA DEL DÍA CON "CURRY MEXICANO" Curry con Chiles Secos, Raita de Pepino, Cilantro	295
PESCA DEL DÍA CON SALSA DE TUÉTANO Salsa de Jitomate, Chile Chilhuacle y Tuétano, Aguacate Tatemado, Hoja Santa, Aceite de Cilantro	300
PESCA DEL DÍA CON SIKIL PAK Salsa de Jitomate, Habanero y Pepitas, Cebolla Encurtida, Cilantro, Aceite de Pepita, Ceniza de Habanero	300
LENGUA DE RES Puré de Frijol Ayocote & Chile Ancho, Salsa de Tomate Milpero Ahumado, Aguacate, Jus	315
PORK BELLY Salsa "Romesco" de Tomate Verde, Papas Cambray Asadas, Chorizo Español	310
RAGÚ DE CORDERO Setas Ahumadas, Polenta Cremosa, "Salsa Verde" Italiana, Queso Grana Padano, Piñones	295
CACHETE DE RES Puré de Papa Ahumado, Salsa de Jitomate y Chinicuiles, Acelga Salteada, Jus	305
PATO Pechuga de Pato Ahumada, Mole Poblano, Plátano Macho Confitado, Arroz Inflado, Jus	310



@alliummx



@allium.rest

Debido a que trabajamos con pequeños productores, respetando la disponibilidad de su producto, es posible que el menú pueda sufrir modificaciones sin previo aviso. Cualquier cambio o modificación a los platillos, implica un costo extra. Todos los precios están en pesos mexicanos e incluyen I.V.A

APPETIZERS

SMOKED BEET SALAD

Fig Compote, Fresh & Aged Sheep's Cheese, Puffed Wild Rice, Cashews **155**

GEODUCK CLAM CRUDO

Pico de Gallo, Avocado, Cilantro Oil, Cucumber **215**

SHRIMP "CEVICHE"

Charred Tomatillo & Coriander Seed Emulsion, Avocado, Cilantro, Burnt Serrano Mayonnaise **180**

"QUESART" ARTISANAL CHEESE PLATTER

Selection of 3 Cheeses, Seasonal Fruit Compote, Honeycomb from Veracruz, Pecan Nut, Brioche Toast **170**

HEIRLOOM TOMATO SALAD

Ayocote Bean "Hummus," Salt-Cured Cactus, Goat's Milk Panela, Gazpacho, Oregano Oil **160**

SHRIMP TIRADITO

Charred Pineapple, White Soy Vinaigrette, Cilantro, Avocado, Serrano Mayonnaise **215**

SMOKED SALMON

House-Made Brioche Toast, Lemon, Capers, Cream Cheese, Purple Onion, Hard Boiled Egg **225**

SMOKED FISH "CROQUETAS"

Roasted Tomato, Peanut & Chipotle Salsa, Cucumber, Ginger & Fish Sauce Vinaigrette, Toasted Peanuts **170**

ESCAMOLES ON TOAST

Ant-Larvae Cooked in Butter, Garlic, Onion & Hoja Santa, Avocado Purée, Charred Tomato Salsa, Cilantro **315**

BUTTERNUT SQUASH RISOTTO

Roasted Brussels Sprouts, Grana Padano, Beef Tongue Pastrami, Beef Jus **200**

VEGETARIAN

180

ENTRÉES

CRAB & SHRIMP RISOTTO

Chile Ancho Purée, Preserved Lemon, Artisanal Butter, Grana Padano **320**

CATCH OF THE DAY WITH "MEXICAN CURRY"

Mexican Dried Chiles "Curry," Cucumber & Yogurt Raita, Cilantro **295**

CATCH OF THE DAY WITH BONE MARROW SALSA

Avocado Purée, Charred Tomato, Pickled Onion, Chile Chilhuacle & Bone Marrow Salsa, Cilantro Oil **300**

CATCH OF THE DAY WITH SIKIL PAK

Tomato, Habanero & Pumpkin Seed Sauce, Cilantro, Pickled Spring Onions, Burnt Habanero "Ash" **300**

BEEF TONGUE

Ayocote Bean, Hoja Santa & Chile Ancho Purée, Tomatillo Salsa, Avocado **315**

PORK BELLY

Poblano "Romesco," Smoked New Potatoes, Crispy Chorizo & Chorizo Oil Vinaigrette **310**

BRAISED LAMB RAGU

Creamy Polenta, Smoked Portobello, Grana Padano, Italian Salsa Verde **295**

BRAISED BEEF CHEEKS

Potato Purée, Tomato & Maguey Worm Salsa, Swiss Chard, Pickled Spring Onion, Jus **305**

DUCK

Smoked Duck Breast, Mole Poblano, Pickled Spring Onion, Puffed Rice, Confit Plantain, Jus **310**



@alliummx



@allium.rest

Due to our commitment of working with small producers, respecting produce availability and seasonality; small menu changes may occur. Any changes or modification to dishes may cause an additional cost. All prices are in Mexican pesos and include V.A.T