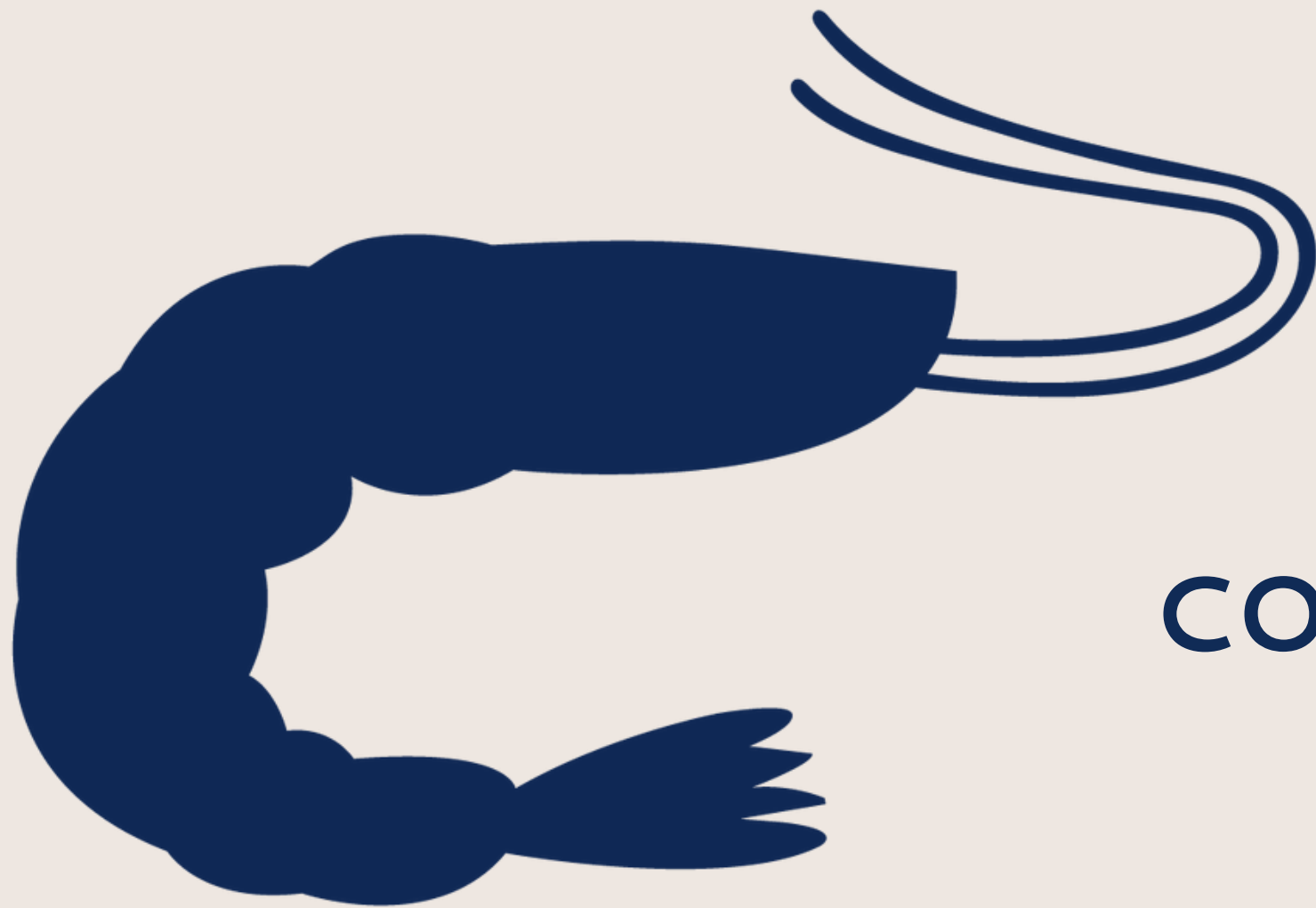



índigo



COMIDAS & CENAS

PRIMER TIEMPO FRÍO

- Aguachile verde de camarón estilo Vallarta.
 - Ceviche peruano.
 - Tiradito de atún.
 - Tartar de salmón.
 - Salpicón de camarón.
 - Ensalada de palmito, alcachofas aguacate y vinagreta de limón.
 - Ensalada Capresse, con pesto, reducción de vinagre balsámico.
 - Ensalada de espinaca baby, tomate cherries, frutos secos y vinagreta de cítricos.
 - Ensalada de arúgula con arándano, queso de cabra, crotones y vinagreta.
 - Cogollos de lechuga y anchoas con base de emulsión de tomate y espuma de albahaca.
 - Ensalada Griega.
 - Carpacho de pulpo.
 - Ensalada de mozzarella.
 - Cous cous Isreali.
- 

PRIMER TIEMPO CALIENTE

- Crema de cilantro.
- Crema de tomate rostizado y queso de cabra.
- Crema de frijol.
- Crema de flor de calabaza y queso fresco.
- Sopa de tortilla con aguacate y queso.
- Crema de calabaza de castilla.
- Sopa de flor de calabaza con hongos.
- Crema de pimientos rotizados.

PLATO FUERTE

Base pollo

- Pechuga de pollo asada, rellena de verduras en salsa de cuatro quesos, con risotto de hongos y ejotes amandine.
- Pierna y muslo en mole negro, con arroz salvaje y rib de elote amarillo.
- Pechuga de pollo rellena de espinacas y queso en salsa de flor de calabaza, con zanahoria baby glaseada y espárragos asados.
- Pechuga de pollo en salsa de chabacano y chipotle, con puré de papa trufado y atado de ejote francés.
- Pechuga de pollo cordon bleu en salsa gravy, con puré de papa y atado de espárragos.
- Pechuga de pollo rellena de hongos en salsa de chile poblano, con gratín de papa y tomates cherries asados.

3 Tiempos \$700 por persona

4 Tiempos \$800 por persona

Precios más IVA, más 15% de servicio.

Todos nuestros precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

Precios vigentes al 31 de diciembre de 2026.

PLATO FUERTE

Base de res

- Medallones de res al vino rosso, con arroz meloso de hongos silvestres y pimientos rostizados al ajillo.
- Escalopas de res en salsa de colmenillas, con verduras orgánicas asadas y puré de papa.
- Medallones de res en salsa de oporto, con puré de camote y atado de espárragos con tocino.
- Medallones de res al horno en salsa panna fungi, con mix de verduras asadas y papa paja.
- Escalopas de res en salsa de limón, con puré de papa, frutos secos y pimientos asados.
- Brisket en su jugo a cocción prolongada, con mil hojas de camote y elote baby asado.
- Short rib en cocción lenta en su jugo, con puré de betabel y zanahoria baby glaseada.

3 Tiempos \$820 por persona

4 tiempos \$920 por persona

Precios más IVA, más 15% de servicio.

Todos nuestros precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

Precios vigentes al 31 de diciembre de 2026.

PLATO FUERTE

Base de pescado o marisco

- Róbalo a la meunière, con arroz salvaje y mix de vegetales orgánicos.
- Huachinango a la veracruzana, con arroz blanco y hojuelas de plátano macho.
- Pesca de temporada zarandeada estilo Nayarit, con hummus de edamame y mix de verduras.
- Salmón a la plancha en pesto de cilantro y reducción de jugo de naranja, con puré de betabel y cardamomo, y zanahorias baby glaseadas.
- Róbalo estilo Orio, con patata panadera y verduras glaseadas.
- Filete de róbalo en salsa verde koskera, con chícharo, espárrago blanco y almeja portuguesa.

3 Tiempos \$820 por persona

4 tiempos \$920 por persona

Precios más IVA, más 15% de servicio.

Todos nuestros precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

Precios vigentes al 31 de diciembre de 2026.

PLATO FUERTE

Base de cerdo

- Escalopas de cerdo en salsa de ciruela y vino tinto.
- Pure de papa al romero y coles de Bruselas asadas.
- Solomillo al horno en salsa de tamarindo. Arroz meloso de manzana y zanahoria baby al grill.
- Guiso de carrillera con vino de rioja y pure de patata rústico con frutos secos.
- Lomo mechado en salsa de arándanos y vino tinto. Pure de camote y coliflor rostizada.
- Escalopas de pierna de cerdo en mole negro. Mil hojas de papa y espárragos asados.
- Mixiotes de pierna adobada estilo Yucateco. Arroz blanco y guacamole.
- Pork belly sellado al grill en su jugo. Frijol bayo refrito y salsa Mexicana.

3 Tiempos \$700 por persona

4 tiempos \$800 por persona

Precios más IVA, más 15% de servicio.

Todos nuestros precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

Precios vigentes al 31 de diciembre de 2026.

Paellas y arroces

- Arroz meloso con camarones.
- Arroz negro con camarones y calamar.
- Arroz de Acamayás.
- Paella valenciana tradicional.
- Paella vegetariana.
- Arroz campero.
- Arroz meloso de hongos silvestres.

3 Tiempos \$700 por persona

4 Tiempos \$800 por persona

Precios más IVA, más 15% de servicio.

Todos nuestros precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

Precios vigentes al 31 de diciembre de 2026.

Vegetariano

- Quiche de vegetales.
- Lasaña vegetariana.
- Pasta de alcachofas con tomates y almendra en salsa de flor de calabaza.
- Coliflor mediterránea.
- Canelones de espinaca con salsa de tomate.
- Chile pasilla relleno de frijol negro refrito y plátano macho.
- Chile poblano relleno de milpa (elote, calabaza, champiñón y crema).
- Arroz meloso de hongos.

3 Tiempos \$560 por persona

4 Tiempos \$670 por persona

Postres

- Cheesecake de la casa.
- Volcán de chocolate con frutos rojos.
- Crème brûlée de rompopo.
- Mousse de 3 chocolates y bourbon.
- Costal de manzanas en salsa de nuez.
- Peras al vino tinto.
- Tarta de nuez sucre.
- Strudell de manzana con salsa de mezcal.
- Tarta de almendraestilo Santiago de Compostela.
- Tarta de queso fresco de la viña con membrillo y nueces.
- Arroz con leche cremoso.
- Mini pastel ópera.
- Tiramisú.

Todos los menús incluyen:

- Pan salado.
- Café americano y variedad de tés.

Precios más IVA, más 15% de servicio.

Todos nuestros precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

Precios vigentes al 31 de diciembre de 2026.