

# Los sabores de nuestra huerta

entradas plant based diseñados para realzar los sabores naturales de nuestros cultivos



## Betabeles Asados *opc.* V o VG \$ 390

yogurt de queso de cabra con hierbas frescas  
pistaches, reducción de vinagre de jerez

## Almejas Catalanas \$ 660

chorizo casero, mantequilla de azafrán, sofrito de hinojo  
focaccia de masa madre con alioli de tomate ahumado

## Ensalada Kale & Quinoa V \$ 390

supremas de toronjas, queso cotija ahumado  
aguacate tatemado, vinagreta de shallot & frutos secos

## Ensalada de Tomates Mini Heirloom V \$ 480

tomates asados, pesto de albahaca, balsámico añejo  
queso de cabra orgánico del rancho costa azul

## Torrejas de Acelga & Ricota V \$ 390

mayonesa casera de sumac, limón meyer

## Hummus de Castaña de Cajú VG \$ 480

vegetales asados, dukkah, hierbas frescas, pan a las brasas

## Ensalada del Huerto *opc.* V o VG \$ 460

lechugas del huerto, vegetales de temporada  
tomates minis heirloom, panceta, huevo orgánico  
vinagreta de limón asado

## Fondue de Tomate Heirloom V \$ 490

tomate en costra de pistacho, gremolata  
ensalada de brotes, queso parmesano

## Sopa de Tomate Heirloom V *opc.* VG \$ 460

pan de masa madre, aceitunas de ensenada  
tomates frescos, pesto de albahaca

V Vegetariano VG Vegano

# Menu de Temporada

sustentable - orgánico - comercio justo

## Raviol Doppio Casero \$ 860

relleno de espinacas al olivo, ragú de kurobuta  
olivas de ensenada, salsa de tomates san marzano, queso feta

## Camarones Salvajes del Pacifico 4pz \$ 1,090

ensalada de fideos de arroz, vegetales orgánicos del huerto  
salsa de cacahuete & chile fermentado, alioli de yuzu

## New York US Prime 340g \$ 1,390

tartar de tomate san marzano orgánico  
salsa de cebolla asada & vinagre de sidra

## Pollo Orgánico a la Parrilla 550g \$ 890

romesco de tomates asados, chicharos a la leña  
tomates san marzano al romero, salsa de limón asado & albahaca

## Pappardelle Artesanal de Espinacas Hecho en Casa \$ 860

calabazas organicas, queso parmesano  
cremoso de calabaza con licor de avellanas

## Milanesas de Berenjena V \$ 780

sofrito de tomate, pesto de albahaca, corazón de romana

## Pesca Sustentable del Mar de Cortez 200g \$ 980

salsa de coco thai, carpaccio de calabaza con ralladura de limón  
puré de chícharo & jengibre, gremolata de cilantro con almendra

## Lechón a la Leña 200g \$ 860

puré de manzana con st-germain  
brocolinis asados, mostaza de estragón casera, salsa de tamarindo

## Pulpo a la Parrilla 200g \$ 890

puré de chorizo & pimientos ahumados, coliflores tempura  
ensalada de temporada

## Chuleta de Kurobuta 650g \$ 1,160

puré de camote & jengibre, spaetzle con tocino ahumado  
maple & nuez pecana

MODIFICACIONES Y SUSTITUCIONES AMABLEMENTE DECLINADAS

Precios Citados en Pesos Mexicanos, Incluido el 16% de Impuestos, Propina No Incluida  
Consumir Productos Crudos o Pocos Cocidos Puede Incrementar el Riesgo en Problemas de Salud  
DISPONIBLE DE 5:30PM A 9:45PM

para compartir

## Rib Eye US Prime 560g \$ 1,960

puré de papa & plátano macho, brocolinis a las brasas  
pesto de arúgula de nuestro huerto

guarniciones

## Ejotes & Chícharos Rostizados V \$ 390

labneh con hierbas frescas, togarashi, salsa hoisin

## Zanahorias al Comal V \$ 290

tzatziki, pistachos, hierbas frescas

## Vegetales del Día VG \$ 330

aceite de hierbas & limón

pizza de nuestro  
horno de leña

## Margherita de Tomate Heirloom \$ 460

queso mozzarella & albahaca fresca

## Bologna \$ 480

bolognesa de rib eye & kurobuta  
tomates san marzano, queso burrata, albahaca fresca

## Aguacate V \$ 480

queso feta, arúgula, vinagreta de limón

## Prosciutto \$ 480

prosciutto di parma DOP, burrata, arúgula

Descubre la historia  
de nuestro huerto



*a first taste of our fields*

*plant based entrees designed to enhance  
the natural flavors of our local greens*



**Roasted Beets V or VG Opt. \$ 390**

*goat cheese yogurt with fresh herbs  
pistachios, sherry vinegar reduction*

**Catalan Clams with Homemade Chorizo \$ 660**

*saffron butter, fennel sofrito  
sourdough focaccia with smoked tomato aioli*

**Kale & Quinoa Salad V \$ 390**

*grapefruit supreme, smoked cotija cheese  
grilled avocado, shallot & nuts vinaigrette*

**Mini Heirloom Tomato Salad V \$ 480**

*roasted tomatoes, basil pesto  
costa azul ranch organic goat cheese, aged balsamic*

**Swiss Chard & Ricotta Cheese Fritters V \$ 390**

*homemade sumac mayonnaise, meyer lemon*

**Cashew Hummus VG \$ 480**

*grilled vegetables, dukkah, fresh fine herbs  
charred bread*

**El Huerto's Farm Salad V or VG Opt. \$ 460**

*mixed lettuce, seasonal vegetables  
cherry tomato, pancetta, soft-boiled egg  
roasted lemon vinaigrette*

**Heirloom Tomato Fondue V \$ 490**

*pistachio crusted tomato, gremolata  
sprout salad, parmesan cheese*

**Heirloom Tomato Soup V or VG Opt. \$ 460**

*sourdough, olives from ensenada, tomatoes, basil pesto*

**V Vegetarian VG Vegan**

*Seasonal  
Menu*



*fair trade - sustainable - organic*

**Handmade Raviol Doppio \$ 860**

*filled with spinach and olive oil, korobuta ragù, ensenada olives  
garden-grown san marzano tomato sauce, crumbled feta cheese*

**Pacific Wild Shrimp 4pcs \$ 1,090**

*rice noodle salad, garden carrots, spicy peanut sauce, yuzu aioli*

**New York US Prime 12oz \$ 1,390**

*organic san marzano tomato tartare, roasted onion & cider vinegar*

**Wood Grilled Organic Chicken 20oz \$ 890**

*roasted tomato romesco, grilled crunchy snap peas  
san marzano tomatoes with rosemary, roasted lemon & basil sauce*

**Fresh Homemade Spinach Pappardelle \$ 860**

*organic squash, parmesan cheese  
creamy pumpkin with hazelnut liqueur*

**Eggplant Milanese V \$ 780**

*tomato sofrito, basil pesto, romaine heart*

**Local Sustainable Catch of the Day 7oz \$ 980**

*thai coconut sauce, dark knight zucchini carpaccio with lemon zest  
pea & ginger purée, cilantro & almond gremolata*

**Wood-Fired Suckling Pig 7oz \$ 860**

*apple purée with sauco licor, roasted broccolini  
house-made tarragon mustard, tamarind sauce*

**Grilled Octopus 7oz \$ 890**

*chorizo & smoked bell pepper purée  
tempura cauliflowers, seasonal salad*

**Kurobuta Pork Chop 20oz \$ 1,160**

*sweet potato & ginger puree  
spaetzle with smoked bacon, maple & pecan*

*to share*

**Rib Eye US Prime 20oz \$ 1,960**

*potatoes & plantain puree  
grilled broccolini, arugula pesto*

*side dishes*

**Roasted Green Beans & Peas V \$ 390**

*herbed labneh, togarashi, hoisin sauce*

**Sautéed Carrots V \$ 290**

*tzatziki, mixed herbs from our garden  
pistachios*

**Seasonal Vegetables VG \$ 330**

*lemon & herbs oil*

*pizza from our  
wooden oven*

**Mini Heirloom Margherita V \$ 460**

*mozzarella cheese, basil*

**Bologna \$ 480**

*rib eye & kurobuta bolognese  
san marzano tomatoes, burrata cheese, basil*

**Avocado V \$ 480**

*feta cheese, arugula, lemon vinaigrette*

**Prosciutto \$ 480**

*prosciutto di Parma DOP, burrata, arugula*

MODIFICATIONS & SUBSTITUTIONS POLITELY DECLINED

Prices Quoted in Mexican Pesos, Including 16% Tax, Tip Not Included

Consuming Raw or Undercooked Products Can Increase the Risk of Health Problems

AVAILABLE FROM 5:30PM TO 9:45PM

*Discover what you're missing*

