

COLD APPETIZERS

SMOKED BEET SALAD

Greek Yogurt & Pink Peppercorn, Arugula Emulsion, Puffed Wild Rice, Honey Vinaigrette, Spicy Leaves from Ajijic
145

“QUESART” ARTISANAL CHEESE PLATTER

Selection of 3 Cheeses, Seasonal Fruit Compote, Honeycomb from Veracruz, Pecan Nut, Sourdough Toast
170
Suggested Pairing: Manzanilla La Guita

SHRIMP CEVICHE

Poached Shrimp, Tomatillo & Coriander Seed Emulsion, Cilantro Oil, Avocado, Charred Serrano Mayonnaise
180

HOT APPETIZERS

ROASTED OCTOPUS

Smoked New Potatoes, Basil Mayonnaise, Crispy Chorizo, Avocado, Soy & Fish Sauce Vinaigrette
190

HUITLACOCHÉ RISOTTO (25 minute preparation time)

Corn Smut, Grana Padano & Artisanal Butter from Atotonilco, Smoked Oyster Mushrooms, Shiitake, Beef Jus
165

TARTINE OF HOUSE-CURED BEEF TONGUE PASTRAMI

Arugula Pesto, Gruyère Cheese from Atotonilco, Olive Oil Confit Bell Peppers, Garlic Roasted Tomatoes, Arugula from Ajijic
185

FISH

Our fish is chosen and delivered daily to the restaurant from the Pacific Ocean, ranging from the land extension comprising Baja California to Nayarit. Changing factors, such as climate, season and sustainability determine the availability and variety of the fish served.

CATCH OF THE DAY WITH “BAGNA CAUDA”

Roasted Pepper, Anchovy, Olive Oil & Lemon Sauce, Basil Pesto, Roasted Tomatoes, Toasted Sourdough, Kalamata Olive “Praliné”
295

CATCH OF THE DAY WITH SIKIL PAK

Charred Tomato, Habanero & Pumpkin Seed “Sikil Pak” Sauce, Mustard Leaves from Ajijic, Cilantro, Pickled Spring Onions, Burnt Habanero “Ash,” Cold-Pressed Pumpkinseed Oil
295

CATCH OF THE DAY WITH SMOKED TOMATO

Confit Potato, Smoked Tomato & Caper “Salsa,” Extra Virgin Olive Oil
295

MEAT & POULTRY

LAMB

Braised Lamb “Terrine,” Smoked Potato Purée, Tomato & Maguey Worm Salsa, Sautéed Swiss Chard, Pickled Spring Onion, Jus
295

DUCK

Imported Duck Breast, Tomato, Almond & Chile Ancho Sauce, Smoked Sweet Potato, Charred Spring Onion Toasted Almonds, Jus
295

SHORT RIB

Braised Black Angus Short Rib, Creamy Sweet Corn Polenta, Grana Padano, Fennel Gremolata, Beef Jus
315

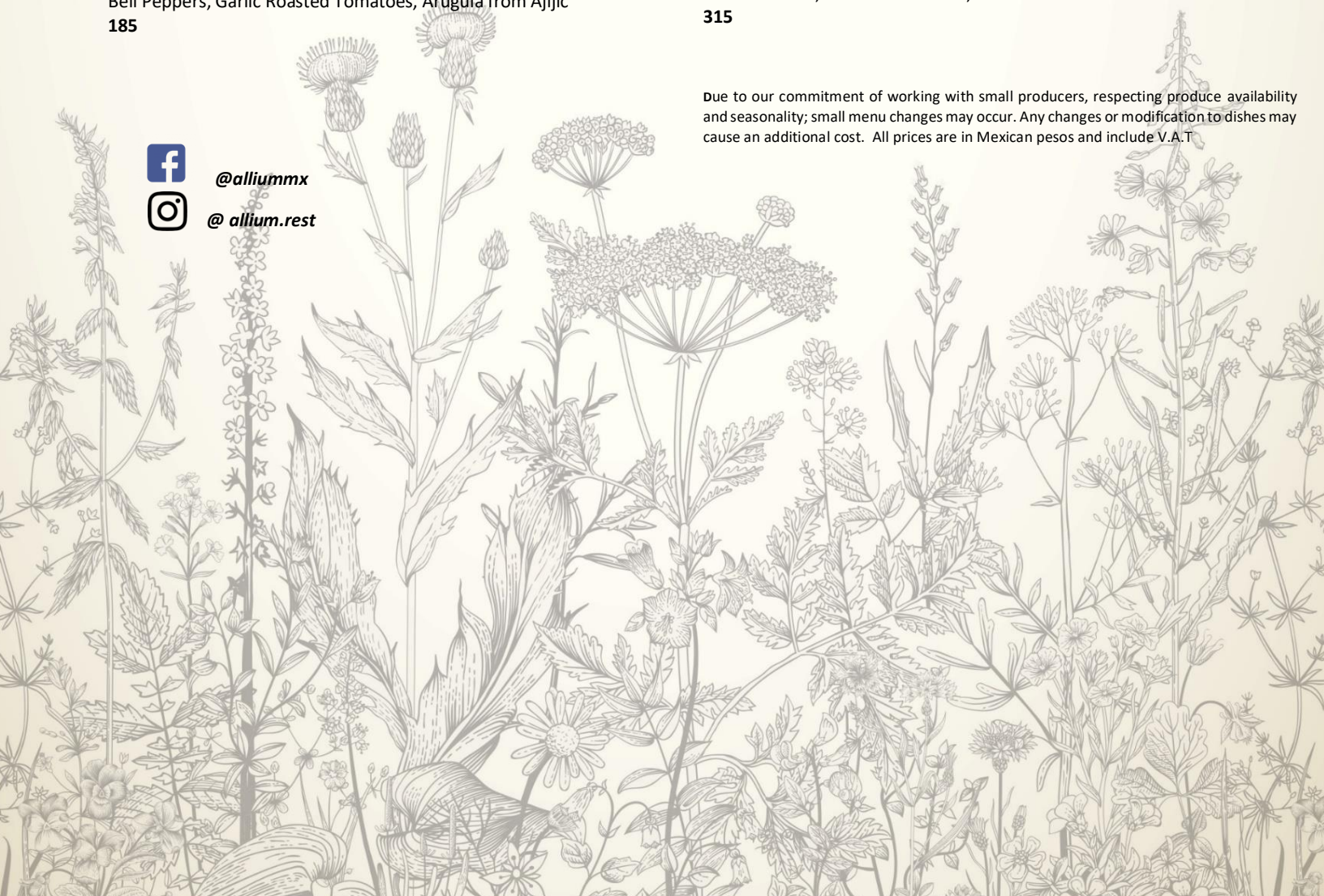
Due to our commitment of working with small producers, respecting produce availability and seasonality; small menu changes may occur. Any changes or modification to dishes may cause an additional cost. All prices are in Mexican pesos and include V.A.T.



@alliummx



@allium.rest



ENTRADAS FRÍAS

BETABELES AHUMADOS

Cremoso de Queso Feta de Atotonilco, Emulsión de Albahaca, Arroz Salvaje Inflado, Hojas de Ajijic, Vinagreta de Miel
145

PLATO DE QUESOS “QUESART” DE ATOTONILCO

Selección de 3 Quesos, Compota de Temporada, Panal de Miel de Azahar, Nuez, Tostas de Pan Hecho en Casa

170

Maridaje Sugerido: Manzanilla La Guita

“CEVICHE” DE CAMARÓN

Emulsión de Tomate Verde y Semilla de Cilantro, Aguacate, Mayonesa de Serrano, Cebolla Cambray, Cilantro, Chile Serrano
180

ENTRADAS CALIENTES

PULPO ASADO

Papa Cambray Ahumada, Chorizo Crujiente, Vinagreta de Soya y Salsa de Pescado, Mayonesa de Albahaca, Aguacate
190

RISOTTO DE HUITLACOCHÉ (tiempo de preparación 25 minutos)

Setas Ahumadas, Shiitake, Queso Grana Padano y Mantequilla Artesanal de Atotonilco, Reducción de Res

165

TARTINE DE PASTRAMI DE LENGUA CURADA EN CASA

Pan de Masa Madre con Queso Gruyère “QuesArt” de Atotonilco, Pesto de Arúgula, Jitomates Asados con Ajo, Pimientos Confitados en Aceite de Oliva, Arúgula

185

PESCADOS

El pescado se elige y llega diariamente al restaurante, factores como la temporada, el clima y la sobrepesca dictan la disponibilidad del mismo, por lo que en ocasiones utilizamos distintos tipos de pescado, con las siguientes preparaciones

PESCA DEL DÍA CON “BAGNA CAUDA”

Salsa de Pimiento Asado, Anchoa, Limón y Aceite de Oliva, Pesto de Albahaca, Tosta de Pan de Masa Madre, Jitomate Asado, “Praliné” de Aceituna Kalamata

295

PESCA DEL DÍA CON SIKIL PAK

Salsa “Sikil Pak” de Jitomate Asado, Habanero y Pepitas, Cebolla Cambray Encurtida, Cilantro, Aceite de Pepita de Calabaza, Ceniza de Habanero Quemado, Hojas de Ajijic

295

PESCA DEL DÍA CON JITOMATE AHUMADO

Papa Confitada, Salsa de Jitomate Ahumado y Alcaparras, Aceite de Oliva Extra Virgen, Hojas de Mostaza

295

CARNES

CORDERO

“Terrina” de Pierna Braseada, Puré de Papa Ahumado, Acelga Salteada, Salsa Martajada de Jitomate y Chinicuiles, Jus

295

PATO

Pechuga de Pato Importada, Salsa de Jitomate Asado, Almendra y Chile Ancho, Camote Ahumado, Almendra Tostada, Jus

295

SHORT RIB

Estofado de Costilla Black Angus, Polenta Cremosa de Maiz Dulce, Queso Grana Padano, Gremolata de Hinojo, Reducción de Res

315

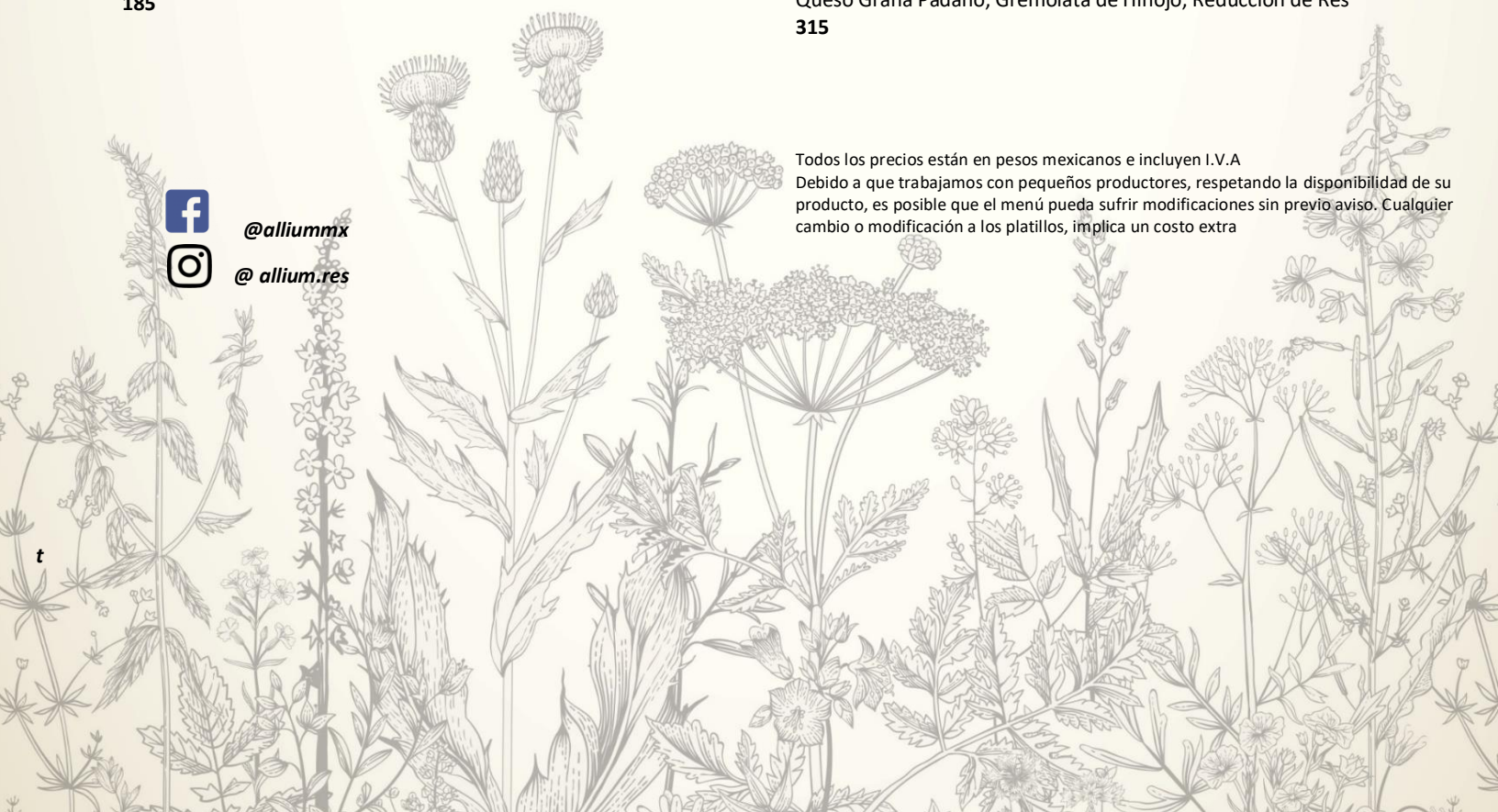
Todos los precios están en pesos mexicanos e incluyen I.V.A. Debido a que trabajamos con pequeños productores, respetando la disponibilidad de su producto, es posible que el menú pueda sufrir modificaciones sin previo aviso. Cualquier cambio o modificación a los platillos, implica un costo extra



@alliummx



@allium.res



ESPECIALES DE LA SEMANA

(Disponibilidad limitada)

ENTRADAS

PIMIENTOS SHISHITO ASADOS

Aioli de Anchoa, Parmesano y Pimentón, Limón Real en Conserva,
Aceite de Oliva Extra Virgen, Pimienta Negra

110

ENSALADA DE JITOMATES HEIRLOOM

Nopales Curados en Sal, Panela de Cabra, Aceite de Orégano,
Verdolagas, "Hummus" de Haba Verde

155

CRUDO DE ATÚN ALETA AZUL DE ENSENADA

Salsa y Mayonesa de Hormiga Chicatana, Limón,
Aceite de Oliva Extra Virgen, Agua de Jitomate, Cilantro

325

TARTAR DE ATÚN ALETA AZUL DE ENSENADA

Vinagreta de Soya, Aguacate, Cilantro, Aceite de Trufa

330

CROQUETAS DE PESCADO AHUMADO

Salsa de Jitomate Asado, Cacahuete y Chipotle, Pepino,
Vinagreta de Jengibre y Salsa de Pescado, Cacahuete Tostado

165

TOSTA DE ESCAMOLES

Escamoles con Sofrito de Ajo, Cebolla, Mantequilla y Hoja Santa,
Puré de Aguacate, Salsa Martajada, Hojas de Ajijic, Cilantro

315

FUERTES

PORK BELLY

Mole de Hormiga Chicatana, Pesto y Aceite de Hoja Santa,
"Hash Brown" de Camote, Hojas Picantes de Ajijic

300

SALCHICHA DE AJO HECHA EN CASA

Puré de Papa Ahumada, Mostaza Dijon y en Grano,
Cornichons, Hojas de Ajijic, Jus

255

ATÚN ALETA AZUL DE ENSENADA A LA PARRILLA

"Salsa" de Jitomate Ahumado, Alcaparra y Aceituna,
Aceite de Oliva Extra Virgen, Papa Confitada

375

Todos los precios están en pesos mexicanos e incluyen IVA

WEEKLY SPECIALS

(limited availability)

APPETIZERS

CHARRED SHISHITO PEPPERS

Anchovy, Paprika & Parmiggiano Aioil, Preserved Lemon,
Extra Virgin Olive Oil, Cracked Tellicherry Pepper
110

HEIRLOOM TOMATO SALAD

Salt-Cured Cactus, Goat's Milk Panela, Oregano Oil,
Purslane, Green Fava "Hummus," Gazpacho
155

CRUDO OF BLUEFIN TUNA FROM ENSENADA

Charred Tomato & Chicatana Ant Salsa & Mayonnaise,
Lime, Extra Virgin Olive Oil, Tomato Water, Cilantro
325

TARTAR OF BLUEFIN TUNA FROM ENSENADA

Soy Vinaigrette, Avocado, Truffle Oil
330

SMOKED FISH "CROQUETAS"

Roasted Tomato, Peanut & Chipotle Salsa, Cucumber,
Ginger & Fish Sauce Vinaigrette, Toasted Peanuts
165

ESCAMOLES ON TOAST

Ant-Larvae Cooked in Butter, Soffrito of Garlic, Onion & Hoja Santa,
Avocado Purée, Charred Tomato Salsa, Spicy Leaves, Cilantro
315

ENTRÉES

PORK BELLY

Chicatana Ant Mole, Hoja Santa Pesto & Oil,
Sweet Potato "Hash Brown," Spicy Leaves from Ajijic
300

HOUSE-MADE GARLIC SAUSAGE

Smoked Potato Purée, Dijon & Grain Mustard,
Cornichons, Leaves from Ajijic, Jus
255

GRILLED BLUEFIN TUNA FROM ENSENADA

Smoked Tomato, Caper & Olive "Salsa,"
Confit Potato, Extra Virgin Olive Oil
375

All prices are in Mexican pesos and include VAT

