



• BOHEMIAN SOUL KITCHEN •

ENTRADAS

PAPAS MIL HOJAS | \$ 197 | OPC. V

Nuestra versión de papas fritas en hojaldre extra crujiente con aderezo de chipotle y tzatziki.

CROQUETAS DE POLLO PIBIL | \$ 260

Pollo marinado por 12 horas al estilo pibil en axiote, marcado a la parrilla y cocinado al horno a fuego lento, alioli de recado rojo, ralladura de limón y chile guajillo.

GUACAMOLE Y LEÑA | \$ 280 | V

Nuestra versión del guacamole con sabor ahumado, pico de gallo y crocantes de harina de maíz.

ROLLO VIETNAMITA | \$ 259 | V

Rollo envuelto en hoja santa con pimiento rojo, jícama, lechuga, huitlacoche, sweet chili hecha en casa de chile serrano y mantequilla de cacahuete.

ENSALADAS

CEVICHE PERUANO

Ceviche peruano mixto con pescado local, calamar, pulpo, maíz y leche de tigre de pimienta rosa.

\$ 310

POKE BOWL

Dúo de quinoas, frijoles, crudités, lechuga, aguacate, camarón, aliño de limón amarillo y mostaza local.

\$ 317

MEDITERRANEA

Mix de verdes, pimientos asados, garbanzos crujientes, aceitunas verdes, Tataki de atún y aliño de Tahini

\$ 317

PLATOS FUERTES

PULPO MAYA | \$ 377

Pulpo local a las brasas acompañado de pure de camote y ensalada fresca de lentejas.

GAMBITAS AL AJILLO Y CASCABEL | \$ 300

Cazuela de camarones de campeche en ajo, perejil y chile cascabel.

BAO | \$ 180 | V

Pan al vapor, relleno de vegetales tempurizados, aderezados con veganesa de pimientos rostizados.

POLLO SHIS TAOUK | \$ 319

Pollo marinado por 12 hrs. en jocoque y especias del Medio Oriente, pan naan casero, vegetales al horno, crema ácida de aguacate, limón y tomate verde.

POSTRES

FONDANT DE CHOCOLATE

Volcan de chocolate acompañado de helado casero de cardamomo.

\$ 200

FLAN DE DULCE DE LECHE

Flan de dulce de leche acompañado de frutos rojos.

\$ 200

TARTA TATIN DE MANZANA

Tarta volteada de manzana al caramelo.

\$ 200