

RAMÓN

“El árbol de la vida”
Cocina Mexicana-Internacional

ENTRADAS

GUACAMOLE

Aguacate (250 gr) hass tabulado con limón, cebolla, tomate y cilantro acompañado de totopos.

\$ 230

ESQUITE NORTEÑO

Elote dulce al grill (1 pza), espolvoreados con queso ranchero y chile en polvo.

\$ 150

PAPAS GAJO

Papas gajo (220 gr), acompañadas de chipotle-mayo, ketchup, mayonesa curry.

\$ 180

TRILOGÍA DE DIPS

Hummus de chile poblano, sikil pak y baba ganoush acompañado de pan pita casera, crudites y totopos.

\$ 190

SOPES DE HUITLACOCHÉ

Huitlacoche con hongos, queso de cabra y crema sobre sopos de maíz hechos a mano. (3 pzas.)

\$ 230

CALAMAR FRITO

180 gr de aros de calamar fritos con alioli de tinta de calamar.

\$ 235

CEVICHES

FRUTOS DEL MAR

Marisco de tu elección (pescado, pulpo, camarón o mixto) (300 gr) encurtidos en jugo de limón, tomate, cebolla, cilantro y abanico de aguacate.

\$ 360

AGUACHILE

Camarones (280 gr) encurtidos en salsa de agua chile, cebolla, cilantro, chile serrano, pepino y limón.

\$ 330

PULPO FRITO Y CASTACAN

Pulpo (200 gr) frito con cebolla morada, paprika, cubos de tomate y aguacate con reducción de vino blanco acompañado de chicharrón de cerdo (80 gr).

\$ 390

ENSALADAS

CÍTRICOS

Mezcla de lechugas, queso fresco, suprema de toronja, naranja, mandarina y aguacate.

\$ 175

POCNA

Mezcla de lechugas combinadas con semillas tostadas, aderezo de miel con infusión de limón, manzana y arándanos.

\$ 190

RAMÓN

Mezcla de lechugas, espinaca, zanahoria rayada, tomate cherry, aguacate y queso de cabra con vinagreta cítrica de miel.

\$ 210

PROTEINAS EXTRA: Pollo (140 gr) - \$ 80, Camarones salteados (140 gr) - \$ 120, Salmón (120 gr) - \$ 150

POCNA

TACOS

3 Piezas. Tortilla hecha a mano.

CAMARÓN

Camarones (140 gr) salteados con mantequilla de ajo, frijoles refritos, pesto, guacamole y brotes.

\$ 290

FILETE DE RES ENCOSTRADO

Filete de res (140 gr) salteado con mix de pimientos, cebolla, salsa de la casa y costra de queso.

\$ 300

PESCA DEL DÍA

Filete de pescado (140 gr) a la plancha con pesto, lechuga, vegetales salteados (calabaza, zanahoria, pimientos) y brotes.

\$ 280

VEGANO

Hummus poblano, hongos, nopales al grill, aguacate laminado, cebolla encurtida y brotes.

\$ 250

POLLO

Pechuga de pollo (140 gr) salteado con pimientos, piña, brotes y guacamole.

\$ 270

HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

H. POCNA

Carne de res (180 gr), cebolla caramelizada, guacamole, lechuga, tomate, queso mozzarella, tocino, pan bollo acompañado de papas gajo (180 gr).

\$ 335

H. DE SALMON CON CHICHARRON DE CERDO

Salmón (180 gr) estilo ramón, mezcla de pimientos, hierbas, chicharrón de cerdo (80 gr), queso mozzarella acompañado de aderezo de queso crema con yogurt. Incluye papas gajo (180 gr).

\$ 380

CLUB SANWICH

Pan blanco de mantequilla, lechuga, jitomate, cebolla, aguacate, pechuga de pollo (140 gr), jamón de pavo, queso mozzarella, aderezo de chipotle acompañado de papas gajo (180 gr).

\$ 270

POSTRES

CHESSE CAKE

Pay de queso con base de galleta, decorado con frutos rojos de temporada.

\$ 180

BROWNIE

Garnache de chocolate y helado de vainilla.

\$ 180

TRIOLOGIA DE HELADOS

Helados de fruta según temporada en jícara maya con coco rallado y chispas de chocolate.

\$ 190

RAMÓN

“El árbol de la vida”
Cocina Mexicana-Internacional

ESPECIALIDAD DEL CHEFS

Cocina de autor
Chef Francisco Euan

FILETE DE RES EN SALSA DE PIPIAN

Filete de res (220 gr) laminado al termino deseado bañado en salsa de pipián de la casa, sal gruesa, gajos de camote, perlas de verdura acompañado de infusión de mantequilla con ajo y romero.

\$ 395

PECHUGA Y MAR

Pechuga de pollo rellena de camarones (220 gr) con queso cabra bañado en crema de elote acompañado de perlas de verdura, chaya, romero, gajos de camote.

\$ 390

SALMON EN SALSA AGRIDULCE

Filete de salmón (200 gr) en salsa agridulce de la casa elaborada con miel orgánica infusionada con balsámico, limón, cocido a fuego lento, acompañado de verduras al grill (zanahoria, calabaza y pimientos)

\$ 410

PESCADO AL PASTOR

Filete de pescado (200 gr) envuelto en hoja de plátano y marinado en salsa de pastor por 12 horas (salsa mexicana con especia de achiote) piña asada, acompañado de corona de aguacate y ensalada con pico de gallo.

\$ 350

CAMARONES ROCA

Camarones (140 gr) empanizados crujientes bañados en crema de chipotle con arroz a la jardinera, cilantro, especias y parmesano crocante.

\$ 360

*TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.

*PRECIOS EN MONEDA MEXICANA.

*CONSUMIR MARISCOS CRUDOS O CARNE DE RES EN TÉRMINOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO CONSUME.

*SI ES ALÉRGICO ALGÚN ALIMENTO FAVOR DE AVISARLE AL MESERO.

*NUESTROS PRECIOS NO INCLUYEN SERVICIO.

*SI EL MESERO NO LE ENTREGA EL TICKET DE VENTA, SU CONSUMO ES ¡GRATIS!