

COMIDAS & Cenas

ENTRADAS

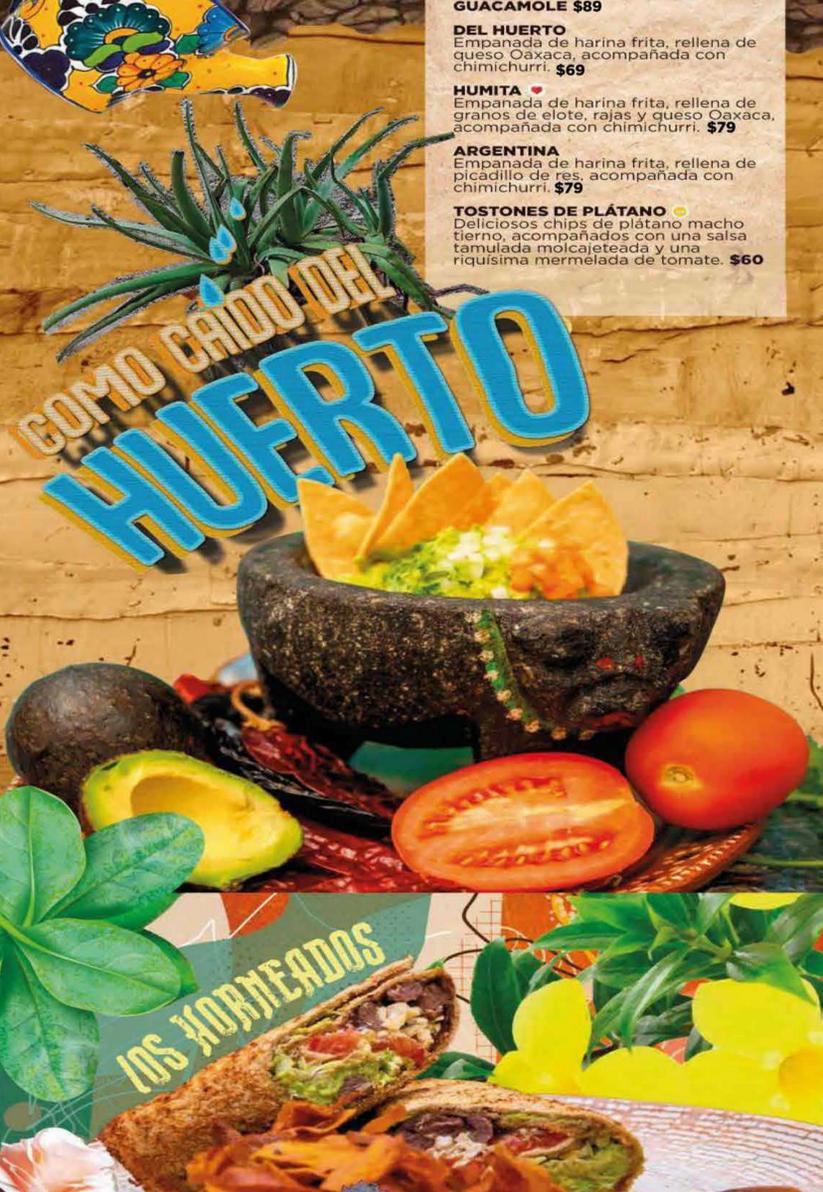
GUACAMOLE \$89

DEL HUERTO
Empanada de harina frita, rellena de queso Oaxaca, acompañada con chimichurri. **\$69**

HUMITA 🍷
Empanada de harina frita, rellena de granos de elote, rajitas y queso Oaxaca, acompañada con chimichurri. **\$79**

ARGENTINA
Empanada de harina frita, rellena de picadillo de res, acompañada con chimichurri. **\$79**

TOSTONES DE PLÁTANO 🍌
Deliciosos chips de plátano macho tierno, acompañados con una salsa tamulada molcajetada y una riquísima mermelada de tomate. **\$60**



LOS HORNEADOS

WRAPS O CHAPATAS

POLLO
Tiras de pollo a la plancha gratinadas de queso manchego crocante, lechuga, láminas de aguacate, rodajas de tomate, con un toque de aderezo ajo parmesano y chipotle tamarindo. **\$169**

SALMÓN
Láminas de salmón ahumado, fresco queso de cabra, crocante lechuga, tomate, láminas de aguacate, aderezo de ajo parmesano y pepino. **\$189**

CHAPATA DE HUEVO
Pan chapata untado con jocoque, huevo estrellado o revuelto, láminas de jamón, aguacate y germen de alfalfa. **\$130**

JAMÓN DE PECHUGA DE PAVO
Rebanadas de jamón de pechuga de pavo, queso manchego, lechuga, tomate, láminas de aguacate, aderezo ajo parmesano y chipotle. **\$195**

EL POSH
Pan artesanal, untado con aderezo de la casa, jugosa pechuga de pollo, tiras de tocino, rodajas de tomate, lechuga y láminas de aguacate. **\$199**

PEPITO DE ARRACHERA
Arrachera, guacamole, lechuga, frijoles refritos, cebolla caramelizada, queso Oaxaca, tomate, aderezo con mayonesa chipotle. **\$210**

SÁNDWICH O CROISSANT

EL PAVITO

Pan de caja artesanal, untado con aderezo de la casa, delicioso jamón de pavo, queso manchego rodajas de tomate, lechuga y láminas de aguacate. **\$195**

ELIGE TU GUARNICIÓN DE CHIPS DE YUCA, ENSALADA O PAPA SALTEADA



SOPAS Y CREAMAS

CREMA DÚO

Combinación de cremas, poblana y de elote, servidas en nuestro pan campesino hecho en casa. **\$125**

CREMA DE QUESO CON ARÁNDANOS

Crema de quesos (cabra, manchego, queso crema y gorgonzola) montada en pan campesino con tropezos de arándanos caramelizados. **\$125**

CALDO DE POLLO

Grande **\$149**

SOPA DE TORTILLA

Servida con queso, crema, aguacate y chile guajillo. **\$125**



CARPACCIOS

BETABEL

Finas láminas de betabel rostizado a la sal, bañado con reducción de frutos del bosque, crocantes de cacahuete caramelizado, espolvoreado con queso feta. **\$158**

SALMÓN

Finas láminas de salmón, bañadas con vinagreta básica de aceite y cítricos, sal y pimienta, julianas de cebolla morada, alcázaras baby, centro de arúgula, acompañado de pan pita dorado. **\$220**



ENSALADAS

CESAR CON POLLO

Jugosa pechuga de pollo a la plancha, queso parmesano, coronada con crotones a las finas hierbas, montada en pan crocante con una base de lechuga orejona. **\$159**

INOLVIDABLE

Espinaca y mix de lechuga de base, jugosa pechuga de pollo a la plancha, vegetales salteados en rico pesto de brócoli y tomate cherry con arándanos y aderezo de tamarindo chipotle. **\$167**

INVIERNO

A base de espinaca y mix de lechugas, pollo a la plancha, fresas, queso de cabra, arándanos y nuez, bañado con aderezo maracuy y miel. **\$189**



PASTAS

FETUCCINI O FUSILLI

BOLOÑESA

Salsa tradicional con la pasta de tu elección, coronada con grissini de ajonjolí, acompañada con pan de casa y queso parmesano rallado. **\$168**

FRUTTI DI MARE

Pasta bañada en una salsa pomodoro, acompañada con pulpo, camarón, mejillones negros y queso parmesano. **\$245**

LASAGNA BOLOÑESA

Con deliciosas láminas de pasta, intercaladas en salsa boloñesa, salsa bechamel, carne molida y gratinada con queso. **\$205**

LASAGNA VEGETARIANA

Láminas de zucchini y berenjena, intercaladas con quesos mozzarella y parmesano y relleno especial de champiñones, bañada en salsa pomodoro. **\$189**

DI ALFREDO. \$155

Delicioso sofrito preparado con jamón de pavo, champiñones, cremosa salsa blanca y pasta fettuccini, acompañado con pan de la casa y queso parmesano rallado.

CON CAMARÓN \$240

CON POLLO \$189

EXTRA POLLO: \$34

EXTRA ATÚN: \$45



¡Elige tu favorito!

POLLO AL POLLO

Suprema de pollo rellena de queso, montada sobre ratatouille y bañada con salsa al curry, acompañada con ensalada de arúgula y tomate cherry. **\$198**

POLLO A LA PARMIGIANA

Pechuga de pollo extendida con queso manchego en costra de queso parmesano y montado sobre espejo de salsa roja acompañado de fettuccini al pesto. **\$235**

POLLO FITNESS

Pechuga de pollo salpimentada a la plancha, acompañada con un salteado de acelgas, champiñón, aguacate y un huevo duro. **\$185**

POLLO EN COSTRA DE PARMESANO

Pechuga de pollo en costra de queso parmesano a la plancha, acompañada de papa al horno con crema agria y lluvia de tocino. **\$215**

ARRACHERA DEL HUERTO

200 gr de carne, servido con nopales, frijoles, papa confitada, guacamole y tortillas. **\$390**

CHAMORRO A LOS 3 CHILES

Chamorro horneado en mezcla de chiles, montado sobre láminas de papa a las finas hierbas. **\$350**



¡PARA CENAR, UN BUEN CORTE CON UN BUEN VINO!

DELICIAS DEL MAR

LOMO DE SALMÓN A LA PARRILLA

Salmón marinado con especias de casa, montado sobre arroz salvaje y ensalada de la casa, acompañado con abanicos de aguacate. **\$292**

SALMÓN BALSÁMICO

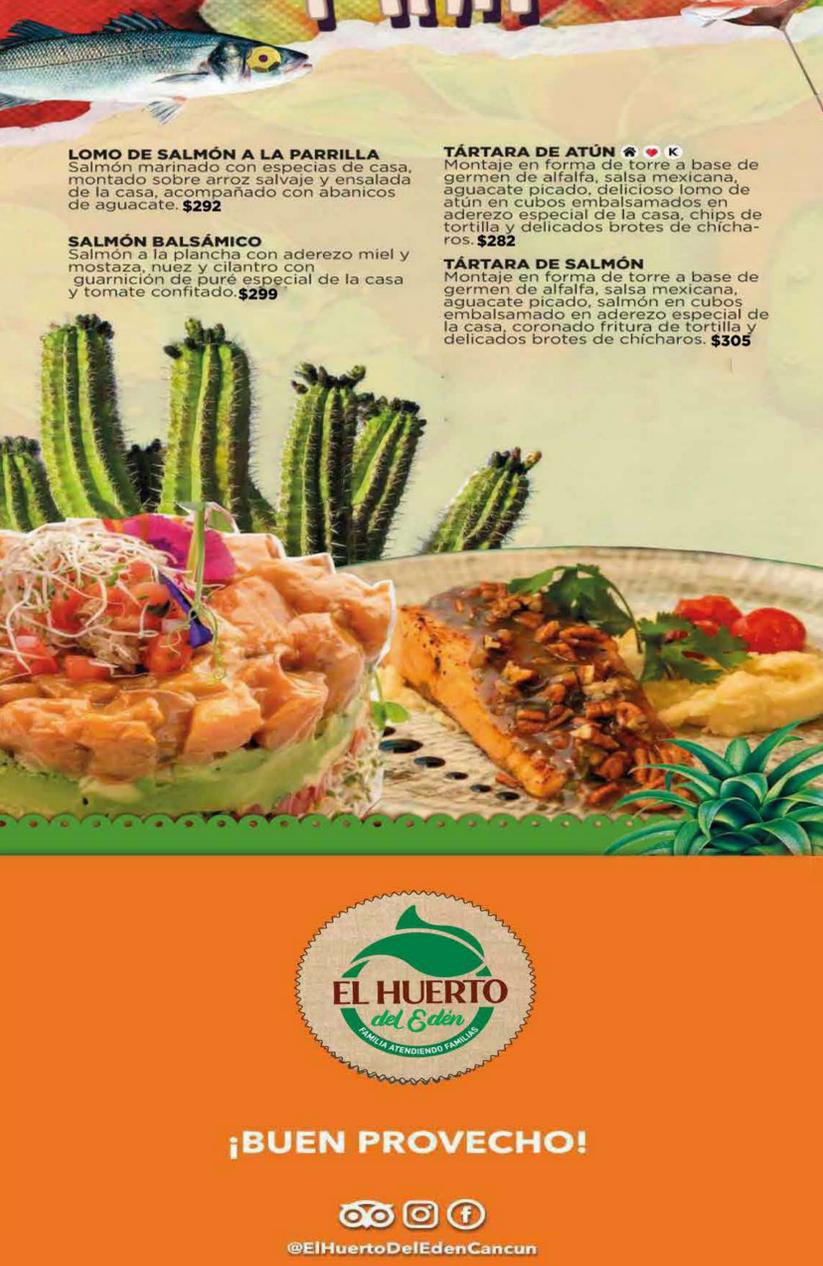
Salmón a la plancha con aderezo miel y mostaza, nuez y cilantro con guarnición de puré especial de la casa y tomate confitado. **\$299**

TÁRTARA DE ATÚN

Montaje en forma de torre a base de germen de alfalfa, salsa mexicana aguacate picado, delicioso lomo de atún en cubos embalsamados en aderezo especial de la casa, chips de tortilla y delicados brotes de chicharos. **\$282**

TÁRTARA DE SALMÓN

Montaje en forma de torre a base de germen de alfalfa, salsa mexicana aguacate picado, salmón en cubos embalsamados en aderezo especial de la casa, coronado fritura de tortilla y delicados brotes de chicharos. **\$305**



¡BUEN PROVECHO!



@ElHuertoDelEdenCancun

Av. Yaxchilán Lote 6, Smz. 17, junto a Bovino's Churrascaría.