# Aida

# Entradas

FRUTAS DE TEMPORADA (450 g) tu elección de: melón, papaya, sandía y piña. *Extra*: praline \$20, yogurt \$20, cottage \$25 COPA DE COTTAGE (220 g) coulis de temporada y praliné

OPA GRIEGA (200 g) yogurt griego con plátano, crema de caramelo y praliné
QUINOA ROJO - MIEL (300 g) quinoa fría en leche de coco, con frutos rojos, praliné de la casa y miel

## Lo Sano

### (A) TORONJAS AL GRILL (440 g)

espuma de queso de cabra sobre media toronja caramelizada a la parrilla

AÇAI BOWL (260 g)

con leche de almendras, frutas, frutos secos y nueces

HUMMUS & AVO TOAST (220 g)

con guacamole, garbanzo y jocoque

#### HEALTHY PANCAKES (3 pzas.)

hechos a base de linaza, plátano y harina integral con miel de abeja

CROSTINI DE AGUACATE Y ESPÁRRAGO (1 pza)

con parmesano gratinado, mostaza dijón, arúgula y 2 huevos pochados

# Amor & Pan

### **(A)** HOT CAKES DE ARROZ CON LECHE (200 g)

receta de mi abuela

HOT-CRÈPES (6 pzas)

masa de hot cake con miel de maple y mantequilla

PALITOS FRANCESES (2 pzas)

pan brioche con miel de maple

#### GRILLED CHEESE CROISSANT (1 pza)

brie, gruyere y manchego, gratinado con parmesano

PAN RÚSTICO CON MERMELADAS

DE LA CASA (4 pzas)

con mantequilla y mermeladas de chile ancho y tocino

## Huevos

#### HUEVO EN PORTOBELLO (190 grs.)

con jitomate deshidratado, alcachofa, jocoque y tierra de tocino

### HUEVOS POCHADOS EN AGUACATE (290 g)

con tocino y queso brie rostizado, sobre salsa roja

### (a pzas)

pochados sobre pan rústico, jamón ibérico y mayonesa de trufa, en salsa holandesa

### ♠ HUEVOS AL ALBAÑIL (150 g)

revueltos ahogados en salsa roja, con frijoles refritos y jocoque

### HUEVOS ENMOLADOS (300 g)

estrellados con mole negro, sobre una gordita de frijoles refritos y plátano macho

### (A) GORDITA DIVORCIADA (2 pzas)

huevos estrellados en salsa verde y roja, sobre una gordita rellena de carnitas de cerdo

### HUEVOS CON SINCRONIZADA (2 pzas)

estrellados bañados en salsa verde sobre sincronizada de harina con queso, frijoles y jamón de pavo, acompañados de aguacate

### HUEVOS ROTOS ESTILO AIDA (400 g)

cáscara de papa rellena de papitas fritas, jamón ibérico y huevos estrellados

### OMELETTE DE SALMÓN (250 g)

bañado en fondue de queso crema y mascarpone

# OMELETTE DE HUITLACOCHE

Y QUESO OAXACA

bañado en crema de salsa tatemada

### HUEVOS PAPO (120 g)

cazuela árabe, con zatar, sumak y jocoque, acompañados de pan árabe

# Lo Light

CROSTINI LIGHT (1 pza) pan integral con aguacate, claras, arúgula, jamón de pavo y queso de cabra, en salsa roja

ENCHILADAS DE LECHUGA (300 g) rellenas de pollo al grill y panela a la plancha, en salsa verde, con jocoque

(1) CHILAQUILES DE NOPAL (200 g) hechos a mano, con pollo asado o deshebrado en salsa roja y jocoque

CAZUELA LIGHT (100 g) hongos, espinacas y panela asado, ahogados en salsa verde

# Antojitos

# (1 pza) con carnitas y frijoles, ahogado en salsa roja

### (1) CHILAQUILES AIDA (3 pzas)

infladitas rellenas de chilaquiles con pollo y frijoles, con 3 salsas y huevo estrellado encima

### ENMOLADAS (3 pzas)

rellenas de frijoles refritos, en mole negro de la casa

### CREPAS CROQUE (3 pzas)

rellenas de gruyere y jamón de pavo, con bechamel, gratinadas con parmesano y opción de huevo estrellado

### MOLLETES COSTRA (3 pzas)

cubiertos con queso oaxaca | con cecina (100 g) + \$80

### TLAYUDA DE QUELITES (350 g)

platillo típico de Oaxaca con chorizo y quesillo

### ① ENFRIJOLADAS ROSARITO (3 pzas)

rellenas con camarones Rosarito, salsa de guacamole y frijol

### 

rellenas de pollo, en salsa de chile serrano

### TLACOYOS (3 pzas)

de masa azul, rellenos de frijol, pollo y carnitas

# INFLADITA DE CHICHARRÓN

EN SALSA VERDE (1 pza)

sobre frijol, con lechuga, crema y queso

## QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA (3 pzas)

con queso Oaxaca y tortillas hechas a mano

A PLATO INSIGNIA.

# Aida

# Picoteo

AGUACHILE DE CAMARÓN (210 g) limón, pepino, chile serrano, cilantro y cebolla morada

GUACAMOLE CON JOCOQUE acompañado de pan árabe al grill

NACHOS ESTILO AIDA (500 gr.) rellenos de queso Oaxaca y frijol

(A) ELOTES AIDA (4 pzas.)

 elotes dulces con mantequilla trufada y queso parmesano. Sugeridos para compartir

ESQUITE POZOLERO NEGRO (380 gr.) con mayonesa de habanero

CARPACCIO DOBLE PEZ (100 g) salmón y robalo con jugo de cítricos

CARPACCIO DE RES & BETABEL (80 g) vinagreta de balsámico, arúgula y parmesano

(150 g) CARPACCIO AGUACATE Y RÁBANO (150 g)

🔌 al grill, crumble de queso de cabra y vinagreta balsámica

ALCACHOFA AL GRILL mayonesa de habanero | con camarones (160 g) + \$80

(150 g) en su jugo, con un toque de balsámico dulce

# Ensaladas

ENSALADA CÉSAR AL GRILL

corazón de lechuga y aguacate al grill, aderezo César hecho en casa y parmesano

○ ENSALADA DE POLLO ORGÁNICO

A LA PLANCHA (110 g)

lechuga baby, arúgula, arándanos, queso de cabra, pollo, nuez y ajonjolí garapiñado, aderezo a base de balsámico

ENSALADA DE KALE Y QUINOA (270 g)

con garbanzos crujientes, queso parmesano, semillas de calabaza y aderezo de jengibre | con pollo (100 g)

BOWL GRIEGO

ensalada griega con cebolla morada, jitomate deshidratado, queso de cabra y aceitunas negras

## Entradas

QUINOA SECA (200 gr.) nuestra versión de fideo seco con quinoa, en salsa de jitomate con chipotle y jocoque

(A) RISOTTO DE COLIFLOR A LOS 4 QUESOS

sin carbohidratos, con brie, gruyere, parmesano y roquefort

(3) RISOTTO ROSARITO (60 g) de frijoles, con guacamole y camarones Rosarito

(a) TOSTADA DE ATÚN AL PIBIL (1 pza.)
tortilla tatemada con aguacate, atún sellado
marinado en caldo pibil, mayonesa de habanero,
ajonjolí garapiñado y cebolla encurtida

TÁRTARA DE ATÚN (120 g) con quinoa de chícharo y wasabe sobre carpaccio de rábano

INFLADITA PIBIL (150 g) sobre láminas de aguacate, y cebolla encurtida con chiles y orégano

 CHILE TLAYACAPAN
 chile ancho relleno de fideo seco, con aguacate, bañado en salsa de frijol

TLAYUDA DE QUELITES (350 g) platillo típico de Oaxaca con chorizo y quesillo

# Sopas

CALDO DE CAMARÓN

picoso caldo, preparado por varias horas

SOPA DE FIDEO Y HOJA SANTA

con un toque mexicano, crema de hoja santa

OREMA DE LENTEJAS con jamón serrano, chorizo y tropiezos de plátano macho

SOPA DE TORTILLA TATEMADA tortilla, aguacate y queso panela tatemados en un clásico caldillo rojo

SOPA DE KALE con jocoque, jengibre y cebolla caramelizada

**SOPA DE ALCACHOFA** Con corazón de alcachofa y tierra de chicharrón

# Principales

(180 g) SALMÓN CHICHARITO

a la parrilla, en un puré de chícharos con papitas fritas "Yudy"y cebolla caramelizada

ROBALO CÍTRICO (180 g)

mini zanahorias y col de bruselas salteadas con jengibre en salsa cítrica

ALBÓNDIGAS DE PESCADO (3 pzas.)

caldo de jitomate con chile ancho, en cama de arroz verde y frijolitos de la olla

(165 g) con mayonesa de habanero, arúgula, col morada, balsámico dulce, cáscara cítrica y cebolla encurtida

OPOLLO ORGÁNICO (180 gr.)
 con mole negro y plátano macho, acompañado de tortillas

LASAÑA DE COCHINITA PIBIL (150 gr.) con aguacate, cebolla encurtida y queso Cotija

(a) HAMBURGUESA AIDA (200 g) cocinada por 14 horas, con tocino, cebolla caramelizada, foie gras, gruyere y arúgula, con mayonesa de trufa, papas fritas "Yudy" y la salsa de su propia cocción para dippear

TORTA DE CECINA (150 g)

telera rellena de cecina adobada, frijoles, aguacate, cebolla en escabeche, mayonesa de habanero y cilantro

(120 gr.) CECINA CON DOBLADITAS DE MOLE (120 gr.) clásica de Yecapixtla con dobladitas de mole rellenas de queso panela

CHAMORRO

EN SALSA DE TORTILLA (380 g)

cocinado en su jugo por 14 horas, sobre puré de frijol y chile poblano en salsa tatemada

FILETE DE RES (180 g)

con coliflor rostizada en salsa de morillas y shitake

VEGETARIANO (A) PLATO INSIGNIA.