

MENÚ

ENTRADAS

SHOT DE CAMARON	
El típico consomé de camarón cantinero	\$ 85
TIRADITO DE RES	
Filete de res 90 gr. laminado y aderezado con habanero, salsa de soya y limón	\$ 180
TRÍO MEDITERRANEO	
Humus de betabel, baba ganush, jocoque y zaatar acompañado de pan pita de la casa	\$ 160

ENSALADAS

CABINET	
Mix de lechugas orgánicas, betabeles rostizados, crutón, nuez y queso brie	\$ 150
CÉSAR	
Corazones de lechuga romana asada, alioli, anchoa, crutón y grana	\$ 180

SOPAS

AJO Consomé, ajo y huevo en hilo	\$ 150
----------------------------------	--------

PRINCIPALES

PESCA DEL DÍA	
Risotto nero, salsa romesco y vegetales salteados	\$ 300
BOUILLABAISSE (Bullabesa)	
Velutè de pescado y azafrán con selección de mariscos	\$ 200
VITELLO TONNATO	
Roast beef, salsa tonnata y alcaparras acompañado de un bol de ensalada	\$ 300

PASTAS

FETUCCINI	
Pesto, pomodoro o 4 quesos. Pasta hecha a mano artesanalmente en Cabinet	\$ 200
RAVIOLI	
Rellenos de champiñones y ricotta con espuma de grana y aceite de trufa	\$ 300
RISOTTO AI FUNGHI	
Arroz carnaroli con mezcla de hongos y grana	\$ 260

ENTREPANES

HAMBURGUESA	
Arrachera 200 gr. cebolla caramelizada, queso suizo y tocino acompañado de crocantes en pan brioche de la casa	\$ 260
SÁNDWICH DE ROAST BEEF	
Fileteado con pimientos asados, mezcla de quesos en pan campestre y ensalada	\$ 260
SÁNDWICH DE PESCADO	
Pesca del día al panko, alioli y coleslaw en pan focaccia	\$ 260

POSTRES

HELADOS DE LA CASA	\$ 160
VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$ 160
PAVLOVA Crema pastelera de nectarina	\$ 160

SUGERENCIAS DEL CHEF

CREMA DE CALABAZA

Calabaza mantequilla rostizada con un toque
de nuez moscada y romero

\$ 160

FLOR DE CALABAZA

Rellena de merluza en risotto con fondo de mantequilla al vino blanco

\$ 300



Primera cerrada de Tecuac 3, Valle de Atongo 62520
Tepoztlán, Morelos, México