

## *ENTRADAS MEXICANAS Y MORELESES*

Setas rostizadas en pipián rojo **\$195**

Gorditas de plátano macho rellenas de cochinita pibil **\$210**

Tlacoyitos rellenos de haba y queso en salsa verde **\$135**

Sopes de cecina con frijoles y crema **\$205**

Platón mexicano surtido; típicas botanitas mexicanas combinadas **\$210**

Tacos de salmón; al pastor en tortilla de maíz **\$215**

Tacos de pescado estilo Casa Hidalgo **\$198**

Esquites de elote y maíz cacahuazintle, tuétano, queso de cincho, mayonesa de chile de árbol, epazote frito **\$185**

## *ENTRADAS INTERNACIONALES*

Champiñones al Grill:

Con morrón y cebolla, flameados al tequila **\$198**

Mozarella horneada jitomate rostizado y balsamico **\$195**

Calamares a la Romana:

Al estilo Casa Hidalgo, con calabacita y cebolla **\$289**

Tacos de pato, en tortilla de harina con salsa de chipotle y frambuesa **\$235**

## *ENTRADAS FRIAS*

Jocoque seco:

Con aceitunas y manzana **\$175**

Carpaccio de hongo portobello, en vinagreta de finas hierbas y parmesano **\$185**

Coctel de camarón pacotilla, con jitomate, cebolla, cilantro, aguacate salsa coctelera. **\$189**

Carpaccio de res en vinagreta de alcaparra y vino tinto **\$235**

Tostadas de salmón sellado **\$219**

Ceviche de pescado “cocido en jugo de limón”, mango, chile serrano, cilantro, cebolla. **\$175**

Carne Tártara **\$379**

*(Preparada a un lado de su mesa)*

## ENSALADAS

Ensalada de aguacate: con palmitos, pepino y aceitunas en vinagreta de limón **\$173**

Ensalada de pollo asado, corazones de lechuga, pepino, pimientos, cherry, hierbabuena, cilantro, vinagreta oriental **\$199**

De Manzana, queso de cabra: con aderezo de nuez y miel **\$175**

Ensalada de nopal con jitomate Cherry y habas **\$145**

Ensalada César **\$239**

(Preparada a un lado de su mesa)

Camarones medianos extra 5pz **\$135**

Pollo extra **\$65**

Ensalada Roquefort **\$235**

(Preparada a un lado de su mesa)

## SOPAS Y CREMAS

Crema de Frijol y chicharrón **\$95**

Sopa de tortilla receta de la casa **\$105**

Consomé con arroz, verduras y pollo **\$90**

## PASTAS

Fusilli o Fettuccini:

\*Con camarones en crema de chipotle **\$257**

\*Con salmón y verduras en salsa de 3 quesos y queso azul **\$265**

Con flor de calabaza, chile poblano, huitlacoche, hongo portobello y salsa de flor de calabaza **\$210**

En salsa ragú y puntas de filete de res braseadas **\$225**

\*Al pesto cremoso con pollo y parmesano **\$215**

\*Lasagna vegetariana: Berenjena, champiñones, calabaza y espinacas en salsa cassé de tomate y crema de quesos **\$225**

## CARNES, AVES, PESCADO Y ALGO MÁS

Chile Relleno de queso **\$195**

Con crema de chipotle y salsa de queso

Enchiladas de mole rellenas de pollo a la plancha  
con frijoles refritos **\$205**

Cochinita pibil: envuelta en hoja de plátano, con  
frijoles charros y arroz **\$255**

Pechuga Tlaxcalteca: Rollo de pechuga rellena de  
queso y rajas, acompañada de tres salsas: flor de  
calabaza, poblano y chipotle **\$220**

Pechuga crujiente con pure de papa, betabel  
rostizado, salsa de chocolate y balsamico. **\$249**

Salmon en salsa de pimientos con risotto de  
camaron y setas **\$395**

Tamal de pescado blanco marinado en adobo  
de chiles secos, envuelto en hoja de elote,  
ensalada de nopal y papas cambray **\$385**

Lengua de res a la Vizcaína estilo de la casa  
**\$360**

Tacos de lengua estilo norteco (barbacoa) **\$255**

Cecina de yecapixtla; platillo típico de Morelos  
**\$259**

Tampiqueña del patrón: acompañada de  
enchiladita verde con pollo, guacamole y frijoles  
**\$349**

Arrachera Marinada: acompañada con frijoles  
charros, chorizo argentino y chorizo español **\$369**

Puntas de filete de res, bourgignon (puntas,  
papa cambray, chicharo, hongos, zanahoria)  
**\$279**

Medallones de res en salsa de hongos pure de  
papa, ejotes a la mantequilla **\$370**

Huaxmole rojo, cola de res en mole rojo de  
guajes, con arroz y hongos **\$285**

Medallones de Res:

(preparados a un lado de su mesa)

Mostaza o Jerez o Limón o Pimienta Negra **\$425**

## *“SUGERENCIAS DEL CHEF*

Estofado de cola de res en salsa de hongos, risotto de flor de calabaza y haba encurtida. **\$295**

Tortita ahogada de carnitas de mariscos, guacamole, salsa brava, cebolla Morada encurtida. **\$198**

Trucha rellena de mariscos y pimientos rostizados en salsa de camarón **\$315**

Chile ancho relleno de carnitas de pato en salsa poblana **\$325**

Macarrones con queso y escalopa de res al brandy **\$235**

Estofado de pollo al vino blanco, papa cambray, ejotes, hongos, zanahoria y jitomate Cherry **\$215**

Codillo de cerdo confitado, en pipián verde, chilacayote y frijol ayocote, arroz **\$269**

Medallones de res en salsa de chapulin, salteado de flor de calabaza, setas, ensalada de quelites **\$399**

## *ALGUNOS PLATILLOS PARA LOS NIÑOS*

\*Palomitas de pechuga de pollo y spaghetti al burro **\$105**

\*Palomitas de pechuga de pollo y papas fritas **\$105**

\*Spaghetti al Burro: mantequilla y queso parmesano **\$105**

\*Spaghetti Alfredo: jamón y crema **\$145**

\*Arroz con plátano **\$85**

\*Banderillas de pescado con arroz **\$105**

\*Consomé para niños, con verduras arroz y pollo **\$85**

**ORDENES EXTRA**

\*Guacamole con totopos **\$68**

\*Papas a la francesa **\$65**

\*Pan Árabe **\$45**

\*Arroz **\$35**

\*Frijoles Charros **\$47**

\*Chiles Toreados **\$35**

\*Chicharrón **\$49**

\*Orden de puré **\$49**

\*Orden de verduras **\$49**

\*Todos nuestros precios incluyen el 16% de IVA

\*En casa hidalgo usamos arroz con denominación de origen Morelos