

FAMILIA ALMORADUZ

Ángel M., Carlos R., Catalina M., Concepción B.,
Daniel J., Enrique M., Guadalupe J., Irazú R.,
Jaqueline A., Juliana S., Julio M.,
Kevin C., Maitet M., Marco R.,
Margarita L., Miguel E.,
Samuel A.

¡GRACIAS POR CREAR
EXPERIENCIAS INOLVIDABLES!



www.almoraduz.com.mx



ANTHONIETA
BISTROT



ALMORADUZ

SHALXALY MACÍAS

QUETZALCÓATL ZURITA

MICHELIN 2024

Nos enorgullece profundamente compartir que Almoraduz ha sido incluido en la prestigiosa Guía MICHELIN 2024. Este reconocimiento refleja nuestro compromiso constante por brindar una experiencia gastronómica excepcional y resalta la dedicación y talento de cada miembro del equipo, presente en cada aspecto del trabajo realizado.

*Declinamos amablemente cualquier cambio en nuestros platillos.

*Mencionar si es alérgico a algún producto.

*Nuestros productos son frescos y de temporada por lo que está sujeto a disponibilidad.

*Precios en pesos MXN, 16% IVA incluido.

*No se hacen cuentas separadas.

*El consumo de alimentos crudos es bajo responsabilidad del comensal.

AMBIENTE LIBRE 100% DE HUMO DE TABACO.
PROHIBIDO EL INGRESO DE MASCOTAS.
¡SIN POPOTE, POR FAVOR!

*“De Nopala venimos señores a guisarles en los fogones,
así de sabroso comemos los inditos de calzones”*

POSTRES

ÓPERA OAXAQUEÑO 130
bizcocho de almendra, chocolate, café, crema montada, vainilla y limón.

TARTA DE CACAO 160
toffee de piloncillo y helado de mamey.

PASTEL DE QUESO AHUMADO 125
con coulis de frutos rojos.

BEBIDAS

<i>Infusiones</i>	50	<i>Capuccino</i>	65
<i>Café americano</i>	40	<i>Carajillo</i>	190
<i>Espresso</i>	40	<i>Espresso Martini</i>	210
<i>Latte</i>	65		

DEGUSTACIÓN

- I. BOTANAS
- II. CRUDO DE PESCADO
shallot, emulsión de hinojo, vainilla y limón amarillo. *
- III. TOSTADA DE PAPADA
de cerdo confitado, guacamole con albahaca y chile tusta.
- IV. PESCA DEL DÍA
mole de camarón, puré de guayaba y cacahuete.
- V. LECHÓN CONFITADO
mole de la casa, puré de camote y ensalada.
- VI. PREPOSTRE
- VII. FRESAS CRIOLLAS FLAMBEADAS
romero y helado de lavanda.










2,300

Con maridaje (bebidas) 3,300

✓ El menú es personal y se recomienda a mesas completas.

* Preparación en crudo

ENTRADAS

RISOTTO NEGRO, mariscos y huitlacoche.		380
ESPARRAGOS AL GRILL, jamón serrano, queso parmesano, huevo mollet y salsa trufada.		460
TATAKI DE PESCADO, emulsión de betabel, soya, miel de agave y jengibre encurtido. *		360
CRUDO DE PESCADO, shallot, emulsión de hinojo, vainilla y limón amarillo. *		360
RAVIOLI DE RES, queso parmesano y salsa de Oporto y morillas.		360
INFLADITA DE MAÍZ, rellena de chorizo verde, puré de plátano, puré de frijol, salsa martajada, crema y queso.		325
ENSALADA DE TOMATES, emulsión de frambuesa y toronja, aceite de oliva royal, crema montada, helado de yogurt y nuez de macadamia.	 	360
TOSTADA DE PAPADA de cerdo confitado, guacamole con albahaca y chile tusta.		285
ZANAHORIAS GLASEADAS, curry verde con hoja santa y jocoque.	  	330

FUERTES

PESCA DEL DÍA mole de camarón, puré de guayaba y cacahuate.		510
PESCA DEL DÍA chimichurri, papas melosas y ensalada.		510
LECHÓN CONFITADO mole de la casa, puré de camote y ensalada.		590
FILETE DE RES puré de papa, espárragos y salsa de vino tinto con almoraduz.		610
PORK BELLY AGRIDULCE ajo, especias, jengibre, cebolla, leche de coco y pan bao.		490
RISOTTO DE SETAS flor de calabaza, setas salteadas y aceite de trufa blanca.		490
ENCHILADAS RELLENAS DE PATO CONFITADO almendras, pasas, plátano macho, mole negro costeño, cebolla, queso fresco y perejil.		460

* Preparación en crudo

Picor medio 

Opción vegetariana 

Libre de gluten 