SAVIA
COCINA CON RAÍZ

·MENÚ·

ENTRADAS

- **Quesos y aceitunas** $295
  Selección de aceitunas marinadas con hierbas, combinadas con queso de cabra y queso de oveja curado acompañado de pan rústico hecho en casa.

- **Tamal regional** (2 pzas.) $230
  Tamales “Choyeros” al estilo de Baja California Sur, rellenos de estofado de res con chile guajillo y aceitunas acompañados de salsa mexicana y salsa verde.

- **Mochomo de cerdo** $230
  Carne de cerdo (100 grs) cocinado lentamente y frito suavemente para un acabado crujiente acompañado de salsa macha, salsa mexicana y tortillas de harina.

- **Papa rellena de langosta** $445
  Papa horneada rellena con langosta (100 grs) a la mantequilla y tocino gratinado.

- **Ostiones crudos en su concha** (5 pzas.) $360
  Ostiones frescos de San Carlos servidos en su concha, acompañados de una vinagreta de damiana y un toque de habanero.

- **Ostiones rostizados** (5 pzas.) $395
  Ostión al horno con salsa BBQ casera infusionada con mezcal, tocino crujiente y parmesano gratinado.

- **Tartar de atún crudo** $255
  Cubos de atún fresco (100 grs) marinados en aceite de jengibre, mezclados con sandía, jalapeño y rábano servido con crema ácida y tostadas de maíz crujientes.

- **Tostadas de camarón** (3 pzas.) $305
  Camarón cocido mezclado con mayonesa de chipotle, chícharos, ajonjolí negro y cebolla cambray, servido sobre tostadas de maíz crujientes.

- **Tostadas de pulpo** (3 pzas.) $330
  Pulpo salteado al mojo de ajo con un toque de paprika, servido con cubos de aguacate, cebolla encurtida y frijol negro refrito sobre crujientes tostadas de maíz.

ENSALADAS

- **Ensalada de betabel** $275
  Betabel cocido a baja temperatura, acompañado de tomate escalfado y crema de queso de cabra, marinado con una vinagreta de wasabi y miel de agave.

- **Ensalada César** $340
  Lechuga romana a la parrilla mezclada con aderezo César hecho en casa, acompañada de queso parmesano y crotones de pan blanco crujiente.

SOPAS

- **Sopa de tortilla** $210
  Sopa tradicional mexicana a base de tomate y chiles secos, servida con aguacate fresco, queso fresco, crema agria y julianas de tortilla crujiente.

- **Crema de elote** $225
  Suave crema de elote y mantequilla, servida con pulpa de jaiba, elote tatemado, epazote frito y un toque aromático de aceite de hoja santa.

DEL MAR Y LA COSTA

- **Brochetas de camarón** (180 grs) $365
  Camarones a la parrilla marinados en togarashi y kosho, servidos sobre una cama de arroz y acelgas salteadas.

CRUDO | ALMENDRA | CHILE | NUECES | VEGETARIANO | CERDO

EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS ES BAJO SU PROPIO RIESGO. PRECIOS EN MONEDA NACIONAL. PRECIOS INCLUYEN IVA

- **Filete de pescado** (200 grs) **$295**
  Cabrilla rostizada al punto perfecto, servida con un estofado provenzal de papa rosa, aceituna kalamata y tomate cherry.

- **Risotto de langosta** (190 grs) **$940**
  Risotto cremoso preparado con hongo shiitake, espinaca y un toque de crema de coco, coronado con langosta salteada al vino blanco y mantequilla.

DE LA GRANJA Y EL RANCHO

- **Pechuga de pollo empanizada** (200 grs) **$205**
  Pechuga de pollo empanizada en panko, dorada y crujiente, servida con una salsa cremosa de alcaparras acompañada de una fresca ensalada de lechuga y manzana verde.

- **Barbacoa de res** (120 grs) **$245**
  Barbacoa de res cocinada lentamente durante 8 horas en horno servida con tortillas de maíz y salsa tatemada.

- **Chamorro de cordero** (380 grs) **$425**
  Chamorro de cordero braseado lentamente en sus propios jugos servido con espinacas y champiñones salteados, acompañado de polenta cremosa y un toque de parmesano.

- **Pork belly rostizado** (200 grs) **$490**
  Panza de cerdo rostizada servida con zanahorias glaseadas, papa salteada y una salsa de carne perfumada con damiana.

- **Short rib con fusilli** (200 grs) **$510**
  Boloñesa de short rib braseado lentamente, mezclada con fusilli al dente, espinacas salteadas y un jugo de carne.

- **New York** (340 grs) **$1,005**
  Corte sterling silver a la parrilla se acompaña de elote preparado con mayonesa, queso y Tajín, cebolla empanizada, chile toreado y jugo de carne.

VEGGIE CON SABOR

Opciones sin carne, creadas para consentir el antojo.

- **Zanahorias glaseadas** **$160**
  Zanahorias baby salteadas con jengibre, ajo, tomillo y miel de agave, montadas sobre arroz basmati aromático.

- **Coliflor rostizada** **$160**
  Coliflor marinada en especias y aceite de hierbas, sazonada con pimienta de cayena y sal de grano.

- **Camote al mole** **$160**
  Camote horneado y caramelizado, bañado en nuestro mole dulce hecho en casa y terminado con ajonjolí tostado.

- **Ceviche de vegetales** **$165**
  Fresco ceviche a base de coliflor rallada, cebolla morada, edamame, chile serrano, calabaza, tomate y elote amarillo, todo marinado en una vinagreta de limón con pepita tostada. Se acompaña con chips de plátano macho.

POSTRES

- **Pastel de elote** **$205**
  Bizcocho de elote amarillo, servido con palomitas caramelizadas, salsa de chocolate y una bola de helado de vainilla.

- **Tamal de chocolate** **$205**
  Tamal suave de chocolate servido con salsa de rompope, nibs de cacao, crema batida y helado de chocolate.

- **Pay de plátano** **$170**
  Tartaleta con crema de vainilla infusionada con damiana, plátano caramelizado, frutos rojos y chocolate semiamargo.

- **Helados y sorbetes** **$125**

CRUDO | ALMENDRA | CHILE | NUECES | VEGETARIANO | CERDO

EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS ES BAJO SU PROPIO RIESGO. PRECIOS EN MONEDA NACIONAL. PRECIOS INCLUYEN IVA