



Entradas

Aguachile de camarón 290

Marinados en clamato ahumado con chiltepín, pepino, cebolla, aguacate, cilantro

Ceviche Alea 330

De pescado, pulpo y camarón, marinado en cítricos, cebolla morada, elote rostizado, aguacate, tomates del huerto, cilantro. Salsa de chile tatemado

Pescadillas 190

Crocantes, rellenas de tinga de pescado. Ensalada de col, mayonesa de chiles. Salsa tatemada, habaneros encurtidos

Guacamole 160

Servido con pico de gallo y chips de maíz

Ceviche vegano 265

Quínoa, pepino encurtido, aguacate, mango, piña, jalapeño, jugo de cítricos

Tlayuda de Oaxaca 220

Tortilla de maíz asada, frijoles refritos, queso, aguacate, rábanos

Con camarón 290 Carne asada 270

Tostada de atún 240

Tortilla de maíz, aderezo de lima y jalapeño, pepino encurtido, mousse de aguacate

Ensaladas

Agrega a tu ensalada

Pollo 40

Camarón 70

Mexicana 230

Nopales curados, tomate, queso fresco, cebolla morada, elote, rábanos, mézclum de lechugas, cilantro, perejil. Vinagreta de chiles secos

Verde 210

Kale, arúgula, espinaca baby, ejotes, brócoli, aguacate, mango verde, cebolla cambray. Aderezo de cilantro y jalapeño

Cesar Tz`onot 190

Lechuga larga, queso parmesano, limón amarillo horneado, crotón de pan de campo. Aderezo cesar con chipotle ahumado

Huerto 240

Mézclum de hojas verdes, jicama, flor de Jamaica manzana, chabacano, higos, cacahuete, amaranto, garbanzo. Vinagreta de limón

Tacos

Todos nuestros tacos son acompañados con salsas tatemada, tomatillo, habanero

Cochinita 240

Lechón pibil, salsa xnipec, frijoles negros, rábanos

Hongos rostizados 210

Elotes, zanahoria, cebolla cambray, aguacate

Trucha adobada 220

Pepino, cilantro, jícama, piña

Camarones en tempura coco 260

Pico de gallo con mango. Mayonesa de lima

Castacán 250

Tomate, cebolla, cilantro, aguacate, rábano

Barbacoa de res 230

Cebolla, cilantro, garbanzo tostado



Fuertes

Chilpachole 380

Caldo de pescado con jaiba, camarón y pulpo

Quesadilla del comal 190

Tortilla de maíz, queso oaxaca, guacamole, salsa tatemada,

Con pollo 230

Con camarón 260

Ravioles de tres quesos y camarón 260

Salsa de crema y ajo

Fetuccini a la poblana 190

Salsa de chile poblano, elotes tatemados, queso de cabra

Pechuga de pollo 280

A la plancha con vegetales del huerto y arroz.
Salsa de chile morita

Tampiqueña 440

Filete de res a la parrilla, guacamole, quesadilla, frijoles refritos, rajas tatemadas

Pesca del día empapelada 400

Marinada en adobo, arroz salvaje, vegetales del huerto

Atún en costra de semillas 360

Ensalada de pepino, tomate, aguacate, quínoa, hierbas, aderezo de jalapeño

Chapata de milanesa de pollo 280

Aguacate, queso oaxaca, chipotles dulces, cebolla. Papas fritas o camote frito

Hamburguesa Alea 320

Carne de res Angus, queso oaxaca, guacamole, cebolla caramelizada, lechuga, mayonesa de chipotle. Papas fritas o camote frito

Hamburguesa vegana 220

Hecha a base de lenteja, tomate de temporada, aderezo de frijol, aguacate, cebolla. Papas fritas o camote frito

Postres

Churros con helado 200

Acompañados de salsa de café y chocolate

Carlota 200

Crema de cítricos, galleta de mantequilla

Pan de durazno 210

Duraznos parrillados, marinados en rompopo, helado de cajeta

Helados artesanales 210

Arroz con leche, cajeta, cardamomo-chocolate, frutos rojos, mango

Paletas heladas de fruta 100

Mango, fresa, limón, naranja