



Casona

de los Cedros



Menu Petit Déjeuner

Chef Jorge Hdefonso

Petit déjeuner Complet \$ 380 MXN

Café / Capuchino / Thé	
Jus du jour	\$ 50
Pain «cubano» avec confiture de saison	\$ 80
Assiette de fruits	\$ 110
Plat au choix :	

Pudding de chia et avoine • Vegan •	\$ 145
Fruits de saison, granola maison	

Avocado toast	\$ 190
Pain au levain, houmous de haricots à la longaniza de Valladolid, avocat, oeuf au plató	

Oeufs style Casona	\$ 190
Houmous de haricots à la longaniza de Valladolid, sauce aux poivrons rôtis, 2 oeufs au plat, avocat	

Toast de champignons • Vegan •	\$ 190
Pain au levain, champignons, sikil paak et compotée de tomate	

Chilaquiles sauce tomate	\$ 150
avocat local, crème et sauce tomate	
extra oeuf / poulet / longaniza / avocat	\$ 45

Enchiladas poblanas	\$ 180
sauce de piment poblano, poulet et crème	

Sandwich au chorizo argentin de Tizimín	\$ 180
Fromage de chèvre frais, sauce aux tomates rôties	

Extra

BOISSONS	
Café / Espresso	\$ 45
Capuchino	\$ 55
Thé	\$ 45
Eau Felix gazeuse / naturelle 355ml	\$ 70 / \$ 65
Eau Agua de Piedra gazeuse ou naturelle 660ml	\$ 150

JUS	
Verde - Ananas, Chaya, persil, céleri	\$ 70
Tropical - Ananas, gingembre, orange, mangue	\$ 70
Super C - Orange, pamplemousse, ananas	\$ 70
Detox - Pomme, concombre, orange, chaya	\$ 70
Very berries - Fruits rouges, pastèque, betteraves, citron et menthe	\$ 70

* À Casona de Los Cedros, nous appliquons des méthodes rigoureuses de nettoyage et de manipulation des aliments. Cependant, la consommation d'aliments crus se fait sous la responsabilité du client. Tous les prix incluent une TVA de 16 %.

* Le pourboire n'est pas inclus dans les prix.

Casona
de los Cedros

de 14h à 17h

Déjeuner

Menu Dejeuner

del chef Jorge Hdefonso

Guacamole avec chips de tortillas	\$ 160
-	
Sikil p'aak avec tortillas grillées au feu de bois	\$ 145
-	
Ceviche de Poisson de San Felipe	
Emulsion de poivrons, concombre et tortillas grillées	\$ 225
-	
Tacos de courge en tempura d'amarante • Vegan •	
Sikil p'aak, feuilles fraîches, avocat	\$ 195
-	
Tacos de chou-fleur au feu de bois • Vegan •	
Émulsion de cacahuète, graines de courge toastées	\$ 195
-	
Carottes au feu de bois	
Sauce de fromage de chèvre de Sucila, graines de courges caramélisées et feuilles fraîches	\$ 195
-	
Tostadas de Sikil p'aak	
Fromage requeson et avocat	\$ 195
-	
Tostadas de Champignons à l'ail	
Guacamole, amandes et menthe	\$ 200
-	
Tacos de Cochon de lait au four	\$ 255
-	
Sashimi de poisson du jour	
Gazpacho de tomates, menthe, huile d'olive	\$ 230
-	
Salade de tomates • Vegan •	
Purée de poivrons, vinaigrette de kombucha	
Mix de feuilles fraîches	\$ 200
-	
Burrata fraîche de Sucila	
Salade de tomates, avocat et vinaigrette de ciboulette et persil	\$ 255
-	
Tostada de banane	
Sauce aux tomates vertes et piments secs, requesón de Sucilá et banane « bárbaro » cuite dans la braise.	\$ 200
DESSERTS	
Pain de maïs	
Glace à la noix de coco, nougatine de graines	\$ 180
-	
Cheesecake	
Goyaves au sirop, crumble de graines de courge	\$ 180
-	
Glace de saison • Vegan •	
Goyave fraîche et chamoy à l'hibiscus	\$ 180

* À Casona de Los Cedros, nous appliquons des méthodes rigoureuses de nettoyage et de manipulation des aliments. Cependant, la consommation d'aliments crus se fait sous la responsabilité du client. Tous les prix incluent une TVA de 16 %.

* Le pourboire n'est pas inclus dans les prix.

Casona
de los Cedros

de 19h à 22h

Diner

Menu Diner

del chef Jorge Hdefonso

Menu 3 Temps - \$ 700 MXN

Menu 5 Temps - \$ 880 MXN

Premier temps

Taco de courge en tempura d'amarante • Vegan •	
Sikil p'aak, feuilles fraîches, avocat	\$ 195
-	
Salade de betterave	
Vinaigrette au citron vert, au pamplemousse et au fromage requeson	\$ 200
-	
Carottes au feu de bois	
Sauce de fromage de chèvre de Sucila, graines de courges caramélisées et feuilles fraîches	\$ 195
-	
Sashimi de poisson du jour	
Gazpacho de tomates, menthe, huile d'olive	\$ 230
-	
Salade de tomates heirloom • Vegan •	
Purée de poivrons, vinaigrette de kombucha, Mix de feuilles fraîches	\$ 200
-	
Burrata fraîche de Sucila	
Salade de tomates, avocat et vinaigrette de ciboulette et persil	\$ 255

Deuxième temps

Gnocchi de patate douce	
Sauce au fromage Sucila, crevettes grillées de Campeche et huile de chlorophylle de chaya	\$ 325
-	
Riz crémeux au poulet grillé	
Assaisonné de saucisse de Valladolid, avocat et crème Sucila	\$ 320
-	
Poisson du jour grillé	
Sauce crémeuse au piment doux grillé, pommes de terre sautées, vinaigrette au persil	\$ 365
-	
Cochon de lait au four	
Purée de banane grillée, jus de cochon, purée de patate douce braisées et feuilles du jardin	\$ 375
-	
Tamal grillé aux haricots • Vegano •	
Légumes confits, soupe de lentilles	\$ 320
-	
Ragoût de champignons • Vegano •	
Oignons grillés et chilmole rouge d'ibes frais	\$ 315
-	
Tamal de short ribs de Sucilá	
Jus de veau, oignons rôtis	\$ 355

Troisième temps

Gâteau trois laits	
Glaçage au chocolat, croustillant au beurre	\$ 180
-	
Cheesecake	
Goyaves au sirop, crumble de graines de courge	\$ 180
-	
Gâteau à la carotte	
Glaçage au fromage affiné, miel et cacahuètes caramélisées	\$ 180
-	
Glace de saison • Vegan •	
Goyave fraîche et chamoy à l'hibiscus	\$ 180

* À Casona de Los Cedros, nous appliquons des méthodes rigoureuses de nettoyage et de manipulation des aliments. Cependant, la consommation d'aliments crus se fait sous la responsabilité du client. Tous les prix incluent une TVA de 16 %.

* Le pourboire n'est pas inclus dans les prix.

Casona
de los Cedros