

MAJA

• *hotel boutique* •

ENTRADAS

ÁRBOL DE PAPA CRUJIENTE CON ALIOLI DE LECHE \$60

Papa frita de la casa con emulsión de leche y ajo.

TACOS OLVIDADOS \$85

4 tacos de frijol en tortilla tatemada en grill con salsa de serrano

ORDEN DE FRIJOLE \$80

Frijoles de la casa con queso cheddar añejo

GUACAMOLE \$115

Aguacate cremoso con verduras encurtidas de la casa

GORDITA DE PULPO Y CHORIZO \$155

Pulpo en aceite de chile a las brasas, puré de chorizo tatemado, frijol enchilado, gordita de maíz azul y salsa verde

SASHIMI DE ATÚN \$160

Atún rebanado con salsa ponzu, mayonesa de Sriracha, crujiente de wonton y espuma de aguacate

QUESO SAGANAKI \$130

Provolone ahumado con ensalada griega de pimiento y tomate

REINTERPRETACIÓN DE GASPACHO CON CAMARÓN \$135

Tostada de maíz azul, cremoso de queso fuerte, encurtidos de fruta y vegetales a la mexicana

CROQUETAS DE CERDO IBÉRICO \$160

Mezcla de chorizo, panceta y pata de cerdo ibérico en bechamel picante con costra de Panko, servido con coulis de ate de membrillo

JAMÓN DE CERDO IBÉRICO RESERVA \$350

95 gr

ENSALADAS

EL AGUACATE

\$150

Espuma de aguacate, cremoso de dátil, vinagreta de mostaza y musgo de arúgula

MIL HOJAS

\$145

Presè de tomate, mozzarella di bufala, pesto de albahaca, reducción de balsámico di Modena, mil hojas de pasta filo

QUINOA FRESCA

\$145

Quinoa, mandarina, queso suave, pepita tostada, pepino, reducción de balsámico y mayonesa de albahaca

SOPAS

CREMA DE ALUBIA

\$85

Compota de uva al moscato, crujiente de jamón serrano y aceite de trufa

CALDO DE VERURAS

\$70

Hummus de cilantro, hojas de zanahoria, caldo en fondo de pollo

SOPA TARASCA

\$75

Crujiente de maíz, espuma de aguacate, chip de chile pasilla queso cobija, crema ácida y sopa de frijol

PASTAS

TORTELLINI DE RES

\$250

Prime Rib Angus, pasta de espinaca, pesto de cilantro y puré pomodoro

TAGLIATELLE DE HONGOS

\$220

Tagliatelle en crema de hongos de temporada, vela de parmesano nuez garapiñada y zetas salteadas

CANNOLI DE CAMARÓN

\$225

Cannoli relleno de cheddar añejo y camarón, crema de cuatro quesos y panceta

GNOCCHI DEL MAR

\$300

Gnocchi de papa, crema de vino rosado, cheddar añejo, 150 gr de salmón, piñon rosa

PLATO FUERTE

ROCK CORNISH

\$220

Pollito de leche entero (700 gr), salsa de cacahuete enchilado, puré de patacón y mantequilla

LAS CARNITAS

\$280

Pancita de cerdo (400 gr) en cocción de 6 hrs con su chicharrón, caldo clarificado y serrano sobre papa pochada

OSSOBUCCO

\$300

Chamorro (800 gr) en mole verde de verduras tatemadas con puré de camote en tacha

SALMÓN EN COSTRA

\$375

Salmón (180 gr) en costra de 3 chiles y achiote, alioli de maracuyá, espuma de aguacate, textura de piña y cebolla encurtida

COSTILLA CARGADA

\$350

Short rib Angus en cocción de 12 hrs con salsa barbecue de vino tinto, sobre puré untuoso y crumble de ajo

CORTE A LAS BRASAS

\$450

300 gr de corte Angus de la semana sobre brasas y puré de pistache y cebolla cristalizada en vino tinto

POSTRES

SACANDO EL COBRE

\$150

Mousse de maracuyá relleno de coulis de frutos rojos, costra de chocolate y cobre sobre galleta de curry negro

MOLTEN DE CHOCOLATE

\$135

Lava cake de chocolate semi amargo con gelato de frutos del bosque y orquídea de galleta

SANTUARIO DE LA MARIPOSA MONARCA

\$170

Cremoso de plátano, pasta sablée y cajeta flameada al mezcal y sal de gusano ahumada

MANZANA DE LA INDIA

\$135

Coquitos de gelato de coco y cúrcuma sobre compota de manzana ácida

MAJA

• *hotel boutique* •

MENÚ DEGUSTACIÓN

CROQUETA DE CERDO IBÉRICO

Mezcla de chorizo, panceta y pata de cerdo ibérico en bechamel picante con costra de Panko, servido con coulis de ate de membrillo

CREMA DE ALUBIA

Compota de uva al moscato, crujiente de jamón serrano y aceite de trufa

SALMÓN EN COSTRA

Salmón en costra de 3 chiles y achiote, alioli de maracuyá, espuma de aguacate, textura de piña y cebolla encurtida

COSTILLA CARGADA

Short rib Angus en cocción de 12 hrs con salsa barbecue de vino tinto, sobre puré untuoso y crumble de ajo

SACANDO EL COBRE

Mousse de pacífiora relleno de coulis de frutos rojos, costra de chocolate y cobre sobre galleta de curry negro

\$750 PESOS

MAJA

• *hotel boutique* •

VINO TINTO

GRAN RICARDO	\$ 3367
BARÓN BALCHÉ	\$ 2758
ÍARO	\$ 2528
ÚNICO	\$ 2048
VINO DE PIEDRA	\$ 2000
CARMEN MARÍA	\$ 1638
FECHA	\$ 1604
MARÍA TINTO	\$ 1200
CONVERTIBLE ROJO	\$ 940
ENSAMBLE ARENAL BA II	\$ 900
CASA MADERO 3V	\$ 900
BORGO CIPRESSI	\$ 715
LAS NUBES SELECCIÓN DE PARCELAS	\$ 643

VINO BLANCO

LOUIS LATOUR CHABLIS	\$ 1498
NORTE 32 SAUVINGON BLANC	\$ 930
CASA MADERO 2V	\$ 770

VINO ESPUMOSO

VEUVE CLICQUOT BRUT	\$ 2246
MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT	\$ 1784

VINO ROSADO

CASA MADEERO V	\$ 650
LAS NUBES JAAK	\$ 440

VODKA

	COPA	
ABSOLUT	\$120	\$950
GREY GOOSE	\$170	\$1300
STOLICHNAYA	\$155	\$950
BELVEDERE	\$190	\$1500

TEQUILA

	COPA	
CENTENARIO PLATA	\$100	\$850
CENTENARIO REPOSADO	\$90	\$690
MAESTRO DOBEL	\$140	\$1250
7 LEGUAS BLANCO	\$120	\$1120
7 LEGUAS REPOSADO	\$135	\$1150
DON JULIO AÑEJO	\$140	\$1250
DON JULIO 70	\$125	\$1460
CRISTALINO		
1800 AÑEJO	\$155	\$1250
JOSÉ CUERVO	\$105	\$900
TESORO DON FELIPE	\$180	\$1450
BLANCO		
HERRADURA BLANCO	\$120	\$750
HERRADURA REPOSADO	\$135	\$890
HERRADURA AÑEJO	\$110	\$1425

RON

	COPA	
ABUELO AÑEJO	\$125	\$1320
ACONTE BLANCO	\$130	\$800
ACONTE 3	\$140	\$1100
ACONTE 7 AÑOS	\$160	\$1200
FLOR DE CAÑA	\$90	\$800
APPLETON ESPECIAL	\$110	\$850
ZACAPA 23 AÑOS	\$275	\$2200
HAVANA CLUB		
7 AÑOS	\$120	\$900

GINEBRA

	COPA	
BEEFEATER	\$120	\$1100
TANQUERAY	\$130	\$1150
BOMBAY SAPPHIRE	\$140	\$1200
HENDRICKS	\$190	\$1550

WHISKY

	COPA	
JACK DANIELS	\$130	\$1100
JACK DANIELS HONEY	\$130	\$1250
OLD PARR 12 AÑOS	\$150	\$1300
CHIVAS 12 AÑOS	\$170	\$1250
BUCHANAN'S 12	\$170	\$1350
BUCHANAN'S MASTER	\$180	\$2100
BUCHANAN'S 18	\$280	\$2550
J.W. RED LABEL	\$120	\$800
J.W. BLACK LABEL	\$180	\$1400
J.W. GREEN LABEL	\$210	\$2100
J.W. BLUE LABEL	\$600	\$6300

BRANDY

	COPA	
CARDENAL MENDOZA	\$155	\$1550
TORRES 10	\$120	\$900
TORRES 15	\$180	\$1650
TORRES 20	\$220	\$1950
BYASS 12	\$75	\$610

COGNAC

	COPA	
COURVOISER VSOP	\$200	\$1650
MARTEL VSOP	\$180	\$1600
MARTEL XO	\$700	\$6000
HENNESSY VSOP	\$180	\$1600
HENNESSY XO	\$540	\$7000
REMY MARTIN VSOP	\$160	\$1798