

# BOTANERO MORITAS



## PRIMEROS

### ENSALADA

- Betabel, mozzarella y aguacate ..... \$175
- Coles de bruselas, burrata y berros ..... \$245

### COLIFLOR

Horneada con base de romesco (salsa a base de almendra) ..... \$147

### CALABAZA

Asada con aguacate, queso parmesano, pico de gallo, aderezo verde ..... \$155

### AGUACHILE

- De camarón con chile serrano, pepino, cebolla, aguacate y cilantro ..... \$215
- De camarón con pasta de chile, tomate cherry, aguacate y cilantro ..... \$215
- De rib eye 300 gr con chile serrano, chips de ajo, aguacate, cebolla, arúgula y cilantro ..... \$555

### FIDEO

Seco con queso, chorizo norteño y salsa cremosa de aguacate ..... \$140

### FRIJOLES

Con asado de puerco ..... \$140

### QUESOS

- Fundido con chorizo norteño ..... \$155
- Artesanal con pico de gallo, cilantro y champiñones ..... \$155
- Blend de Quesos, mix de quesos, champiñones y ajillo ..... \$175
- Chilaca asada, manchego, queso crema, migas de chicharrón ..... \$175

### TACOS

- Cantineros ( 4 pz ) ..... \$145  
En tortilla de maíz, fideo, asado de puerco, salsa de aguacate, crema ácida y queso panela.
- Tripa ( 2 pz ) ..... \$155  
En tortilla de maíz y pico de gallo.
- Short Rib ( 2 pz ) ..... \$230  
Barbacoa de short rib con queso.
- Lechón ( 4 pz ) ..... \$220  
En tortilla de maíz, aguacate, curtidos.

### PAPA

Asada y gratinada con queso amarillo, tocino, cebolla asada, crema ácida y salsa verde ..... \$160

### BRÓCOLI

Zarandeados, manzana verde, aderezo de jocoque, arúgula y cacahuate enchilado ..... \$155

### BETABEL

Tatemado con queso ricota, miel de piloncillo, pimienta negra, limón rostizado ..... \$155

### ARROZ

Rojo con huevo estrellado, aguacate ..... \$140

### GUACAMOLE

Acompañado con chile, tomate y cebolla ..... \$155

### ESQUITES

- Mayonesa, queso, crema, chile tajín ..... \$125
- Mayonesa de chiles y Chips Fuego ..... \$125

### TOSTADAS

- Atún ( 2 pz ) ..... \$175  
Con mayonesa de chipotle, poro, aguacate
- Volcanes ( 2 pz ) ..... \$210  
De arrachera, queso asadero, frijol y aguacate
- Alcachofa ( 2 pz ) ..... \$155  
Mayonesa de soya, queso parmesano, champiñones y tocino.

- Gaonera ( 2 pz ) ..... \$195  
De filete, costra de queso, en tortilla de maíz, cebolla, cilantro.
- Camarón ( 2 pz ) ..... \$215  
En tortilla de harina gratinados con frijoles y chile pasilla.
- Picaña ( 3 pz ) ..... \$210  
Laminada, marinada en guajillo con pico de gallo verde.  
Gratinados ..... (+\$10)
- Tacos de Filete con Tuétano ( 4 pz ) ..... \$295  
En tortillas de maíz.

# BOTANERO MORITAS



## SEGUNDOS

### MUSLOS DE POLLO

Asados a la valentina, ejotes y papa ..... \$215  
Asados al limón, ejotes y papa ..... \$215

### PULPO

Salteado con adobo de chile morita, con una ensalada tibia de cebolla asada, aguacate, cilantro y queso feta ..... \$305

### CHICHARRÓN RIBEYE

Frito con guacamole y pico de gallo ..... \$310

### LECHÓN

Confitado con cebolla curtida y habanero ..... \$225

### CHICHARRÓN

Crujiente ahogado en salsa de tomatillo con aguacate, cebolla y cilantro ..... \$210

### CORTADILLO

De filete, tuétano horneado, salsa roja ..... \$285

### FILETE

Asado, servido con jugo de carne y poro frito ..... \$315

### ARRACHERA

300 grs. Outside, acompañada de cebolla asada ..... \$440

### FLAUTAS

De pollo marinado y horneado. Con crema y terminadas con salsa de aguacate, lechuga y rábano ..... \$160

### SALMÓN

En salsa de tomate con arúgula ..... \$215

### MOLLEJAS

Fritas y servidas con cebolla caramelizada y chimichurri de cilantro ..... \$230

### CHAMORRO

De puerco braseado en su jugo ..... \$220

### ATROPELLADO

En salsa borracha, acompañado de chicharrón crujiente ..... \$195

### SHORT RIB

Estofado en salsa de chile pasilla con papa de galeana terminado con cilantro y cebolla ..... \$225

### AGUJA

Acompañada de salchicha para asar ..... \$235

### RIBEYE

De 500 g. Asado con cebolla ..... \$615

### COSTILLAS DE RIBEYE

De 850 gr Asada con cebolla cambray ..... \$445