



## DIANA

MEXICANO

## ENTRADAS

## 1 Flautas Ahogadas de Pato - \$375

Salsa Borracha, Queso Fresco, Crema y Brotes de Temporada

## 2 Pulpo a las Brasas en Chilmore - \$410

Croquetas de Plátano Macho, Queso Chiapas, Frijol Azufrado

## 3 Gnocchis México - \$360

Jitomate, Cebolla y Salvia

## 4 Fideo Seco - \$300

Costra de Lechón, Chipotle, Queso Fresco, Crema Ácida, Aguacate

## 5 Caldo Tlalpeño - \$250

Arroz, Pollo, Aguacate y Chicharrón

## 6 Ensalada de Kale - \$300

Adobo de Chiles, Queso Cotija y de Cabra, Piñones, Moras

## 7 Ensalada Mixta Diana - (MED) \$260 (GDE) \$300

Crea tu propia ensalada: vegetales y toppings de temporada.

+ Camarón o Pollo (120g) +\$140

## PRINCIPALES

## 8 Atún Rostizado - \$500

Mole de Cenizas y Mousseline de Zanahoria, Coliflor Rostizada

## 9 Pollo con Mole - \$480

Arroz a la Mexicana

## 10 Pesca a la Talla - \$470

Arroz a la Mexicana, Frijoles Refritos y Tortillas

## 11 Albóndigas de Jaiba - \$400

Salsa Enchiptlada y Crema Ácida

## 12 New York a la Parrilla - \$620

Caviar de Berenjena, Hongos Rostizados, Chimichurri Mexicano

## 13 Lechón Prensado Crocante - \$490

Jugo de Cochinita Pibil, Rábano, Frijoles, Maíz Cacahuazintle

## PARA COMPARTIR

14 Rajas de Chile Poblano \$160

15 Setas de Temporada al Ajillo \$160

16 Brócoli Adobado \$160

17 Tacos de Chile (4pz) \$270  
Chile Cuaresmeño y Queso Manchego18 Quesadillas de Fideo Seco (4pz) \$200  
Con Queso Fresco y Crema Agria19 Tacos de Lechón (3pz) \$320  
Cebolla Morada Encurtida, Piña Asada

## J&amp;G CORNER

## ENTRADAS

20 Pizza de Aguacate \$295  
Cilantro, Cebolla, Jalapeño y Limón21 Sashimi de Kampachi o de Salmón \$310  
Arroz Crujiente, Mayonesa de Chipotle22 Tostada de Atún \$345  
Mayonesa de Chile Cascabel

## PLATOS FUERTES

23 Ensalada de Lechugas Mixtas \$250  
Queso Azul, Manzana, Nuez Caramelizada24 Pollo Rostizado \$540  
Puré de Apionabo y Vegetales, Chimichurri De Hierbas

Head Chef - Fernando Sánchez