

ENTRADAS

FRUTOS ROJOS Yogurt — Miel de Abeja	\$140	FRENCH TOAST Pan bríoche hecho en casa — Mascarpone y frutos rojos	\$195
FRUTA DE LA ESTACIÓN Fruta de temporada — Granola de la casa	\$125	WAFFLES · Frutos rojos — Queso Mascarpone · Tocino caramelizado — Miel de Maple — Nieve de Vainilla	\$195

HUEVOS Y MÁS

CROQUE MADAME Jamón serrano — Salsa blanca — Queso — Huevo estrellado	\$200	OMELETTE MEDITERRÁNEO Clara de huevo — Queso Feta — Espinaca — Aceituna negra	\$165
AVOCADO TOAST Aguacate — Aderezo de aguacate y menta Arúgula — Huevo pochado	\$185	HUEVOS BENEDICTINOS Salsa holandesa — Jamón ahumado con nogal Espárragos al sartén	\$200
HUEVOS ÁRABES AL SARTEN Sofrito de Tomate — Jocoque — Pan Pita	\$165	HUEVOS AL GUSTO Revueltos o estrellados, jamón, tocino, queso o champiñones	\$150
HUEVOS DEL CAMPO Dos Huevos estrellados — Tortilla frita — Salsa roja	\$150	Con Chorizo Español	\$165
OMELETTE NORTEÑO 100g Arrachera a la mexicana — Queso Chihuahua Pico de Gallo	\$195		

FAVORITOS DEL CHEF

MOLLETES BRUSCHETTA Frijoles refritos — Mezcla de queso Parmesano y Chihuahua Pico de gallo — Menta fresca	\$150	CHILAQUILES BLANCOS Salsa blanca de habanero — Huevo estrellado	\$165
CHILAQUILES VERDES Salsa verde de tomatillo y jalapeño asado — Huevo estrellado	\$165	* CHILAQUILES DEL OTRO MUNDO Triángulos de pasta cocante relleno de pollo, albahaca y menta salsa de pimiento morrón amarillo toque de aceite chile habanero Crema — Queso — Cebolla — Cilantro	\$185
CHILAQUILES ROJOS Salsa de chile morita y guajillo — Huevo estrellado	\$165	Extra Toppings	
TETELA Masa Maíz frita rellena de cochinita pibil — sobre frijoles con chorizo — arugula — queso — crema — jitomate	\$170	Barbacoa de Res \$60 Chicharrón de Cachete \$60 Cochinita Pibil \$60	

ENCHILADAS Y EMPALMES

ENCHILADAS VERDES DE CHAMORRO Gratinadas — Cebolla — Cilantro — Crema — Chicharrón	\$200	EMPALME DE CHICHARRÓN Chicharrón de cachete — Frijoles refritos — Huevo estrellado	\$170
ENCHILADAS ASTURIANAS Pollo — Salsa de alubias — Chorizo español — Queso Crema — Cebolla morada — Cilantro	\$185		

Conoce todos los panes que tenemos en Artemisia, pregunta a tu mesero

ENTRADAS

CARPACCIO DE RES Filete de res sellado con pimienta — Aderezo de ajo rostizado Miel picante — Arúgula — Queso Parmesano	\$320	CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO Croquetas fritas rellenas de jamón serrano Salsa de tomate y jerez	\$210
* CARPACCIO DE PERA Laminas de pera — Queso azul — Nuez de la india — Pistache — Miel	\$300	* COLIFLOR ASADA Coliflor en salsa nuez de la india — Soya — Chicharrón de cerdo Opción vegana: sin chicharrón de cerdo	\$300
CARPACCIO DE SALMÓN Laminas de salmón ahumado en casa — Vinagreta de mostaza Dijon — Queso Parmesano	\$320	CALAMARES FRITOS Calamares empanizados y fritos — Salsa mayonesa chipotle	\$250

ENSALADAS

ENSALADA FRESCA Preparada con pulpa de mango — Queso de cabra empanizado Pepinos cortidos — Jitomate cherry — Ajonjolí dulce — Aceite de oliva	\$210	ENSALADA DE MANZANA Ensalada con manzana verde — Lechugas mixtas Vinagreta de balsámico — Queso azul — Arándano deshidratado Nueces — Almendras tostadas	\$200
---	--------------	--	--------------

SOPA

SOPA DE CEBOLLA CASA H En caldo fortificado de res con oporto — Croton Gratinado	\$125	SOPA DE TOMATE ROSTIZADO Preparada en horno de leña — Crema — Grill cheese sándwich	\$145
--	--------------	---	--------------

CORTES Y MÁS

* CHAMORRO GLASEADO 700gr Cocinado a baja temperatura terminado en horno de leña, glaseado en salsa de chile morita — Puré de coliflor — Flores	\$450	ARRACHERA COSTRA DE AJO 400gr Cubierta en Puré de ajo confinado + chiltepin papá cambay doradas en mantequilla	\$450
TACOS DE LECHÓN Tortilla ribeteada — Salsa de chorizo — Chile chiltepin	\$210	RIB EYE CHOICE 400gr Con papas a la francesa — Chimichurri tradicional	\$750
SUPREMA DE POLLO AL PISTACHE 250gr Pollo a la parrilla — Risotto con cremoso de eneldo — Pistache	\$400	NEW YORK 400gr New York Choice a las brasas — Mantequilla de queso azul Tomate Cherry confitado — Espárragos salteados	\$750

* Sugerencia del Chef

A LA MESA

FILETE A LA PIMIENTA
filete de res en constra de pimienta acompañado de salsa de pimienta verde y brandy **\$585**

PASTIAS

TRES RAVIOLES Relleno de queso ricotta, tocino, albahaca, mantequilla de nueces, piñones tostados y perejil fresco	\$330	ESPAGUETI AL POMODORO Espagueti preparado con jitomates cocidos en casa carne molida de short-rib — aceite de salvia — queso parmesano Albahaca fresca	\$330
---	--------------	--	--------------

DEL MAR

CAMARONES A LA PARRILLA 200gr Con mojo al cilantro	\$390	SALMÓN Y RISOTTO CON OLIVAS 200gr Salmon rostizado con miel y ajo — Risotto con olivas negras Menta — Tomate cherry — Queso Feta	\$400
--	--------------	---	--------------

POSTRES

FRESAS DEL BOSQUE Merengue — Crema dulce con queso mascarpone Ralladura de chocolate	\$200	PANQUE DE ROMPOPE TRES LECHES 220g Salsa de frutos rojos — Crumble de mantequilla Arándanos — Polen	\$220
CREME BRÛLÉE DE CANELA Lichi — Galleta de mantequilla — Menta fresca	\$200		

d e s a y u n o

c o m i d a — c e n a

