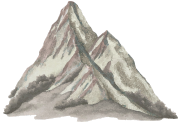


YO

COCINA DE AUTOR

HACIENDA LOS PICACHOS
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO



FUEGO, HUMO Y TIERRA.
COCINA CREATIVA
ALMA DE MEXICO

*Una cocina de autor que reinterpreta
sabores y técnicas globales a través de la
creatividad de nuestro equipo culinario y
una profunda conexión con ingredientes
locales y nuestra tierra*



EXPERIENCIA YO

MENU DEGUSTACION
"ATREVETE"

7 TIEMPOS
\$850

*La mejor opción para descubrir platos imperdibles de
nuestro menú*

MARIDAJE

*Descubre vinos únicos, seleccionados
cuidadosamente para cada experiencia*

\$750



PARA EMPEZAR



CEVICHE 100 gr \$340

Pesca del Día, Emulsión de Chiles Secos y Yuzu, Jícama
Pepino y Cebolla Cambray.



TARTAR Y TUETANO 100 gr \$320

Res Cortada a Cuchillo Sobre Tuétano a las Brasas, Xoconostle
Encurtido y Tostadas Criollas



BETABEL Y PESTO \$240

Betabel Rostizado, Pesto de Hoja Santa, Pepitas Cítricas,
Queso de Cabra de Celaya y Hojas del Huerto.



GYOZAS DE COCHINITA 3 Pzas \$160

Dumplings al Vapor Rellenos de Cochinita, Salsa de Frijol
Negro Picante.



VOLOVAN 2 Pzas \$160

Hojaldre Relleno de Chicken Butter, Crema Fresca y Hojas



ZANAHORIAS ROSTIZADAS \$210

Glaseadas en Salsa Hoisin y Cítricos, Almendra Tostada y
Queso Parmesano.



LOS FUERTES



RIB EYE 300 gr \$900

Marinado en Sal de Colima y Pimienta Libanesa, Papas
Confitada Adobada y Sofrito de Edamames y Espárragos,
Chimichurri Casero de Garam Masala



ARROZ NEGRO \$260

Arroz Cremoso, Huitlacoche con Dashi, Hongos Confitados,
Jamón Ibérico Tostada y Queso Cotija



LECHON CONFITADO 150 gr \$380

Laqueado con Piloncillo y Curry, Pure de Frijoles Puercos,
Ensalada de Col de Bruselas y Pistache



PESCA DEL DIA 150 gr \$420

Filete de Pescado, Beurre Blanc de Chile Thai, Sofrito de Papa
y Longaniza Especiada y Pure de Coliflor



POLLO \$420

Medio Pollo Rostizado en Especies de la India, Papas Cambray
y Espinacas Rostizadas, Jugo de Pollo con Hongo Shitake

- Precios en Moneda Nacional (MXN). Todos los precios incluyen el 16% de IVA.
- El consumo de pescados, mariscos, carnes o huevos crudos o semicocidos aumenta el riesgo de contraer enfermedades alimentarias. El consumo de estos alimentos es bajo consideración y riesgo del comensal.
- Aviso de Alérgenos: Nuestras preparaciones pueden contener o estar en contacto con ingredientes alérgenos como frutos secos, lácteos, gluten y mariscos. Por favor, notifique a su mesero sobre cualquier restricción o alergia alimentaria antes de ordenar.