

EL SANTUARIO®

RESORT • SPA • RESIDENCES

Valle de Bravo es *pionero* en el movimiento de agricultura regenerativa y orgánica en nuestro país.

Esta tierra nutre a lo que se cultiva en la región con la vibrante fuerza de la montaña, la profundidad del bosque, los regalos del agua y el sol que potencializa el sabor y los nutrientes de los ingredientes que produce y que utilizamos en los platillos que vas a disfrutar.

En Na-Ha la cocina es viva, hecha a mano, respetuosa del ciclo completo de cada producto. Es cocina de fuego, de recuerdos de infancia y familia. Espacio de encuentros que inspiran, de conexión gozosa con el alma y la tradición culinaria.

COMIDAS Y CENAS

ENTRADAS

CARPACCIO DE RES ANGUS *(80 gr)* — $320
Arúgula, parmeggiano, ajo rostizado y vinagre balsámico extra añejo.

ALCACHOFAS AL RESCOLDO A LOS TRES QUESOS *(300 gr)* — $450

NAAN BREAD CON ATÚN ALETA AZUL, KALAMATA, AGUACATE, CILANTRO Y CHILE SERRANO *(100 gr)* — $350

PIMIENTOS PIQUILLOS RELLENOS DE CHORIZO TOLUQUEÑO SOBRE POLENTA *(3 pzas)* — $390

EMPANADA ARGENTINA *(3 pzas)* — $320
Carne o berenjena rostizada.

CHICHARRÓN DE SETAS *(120 gr)* — $290
Con pico de gallo y tortillas

SOPES DE PULPO *(3 pzas)* — $240
Salteado en mantequilla de chile guajillo coronado con espinaca, poro y aioli de guajillo.

SOPAS

CREMA DE ALCACHOFA, ALMENDRA Y ALBAHACA *(200 ml)* — $280

CALDO DE HONGOS *(200 ml)* — $230

CREMA DE ELOTE Y FLOR DE CALABAZA *(200 ml)* — $250

SOPA DE TORTILLA *(200 ml)* — $225

ENSALADAS

BETABEL A LAS BRASAS CON MANTEQUILLA DE PIÑON ROSA, JOCOQUE, FRAMBUESA Y PIMIENTA ROSA *(250 gr)* — $310

ENSALADA CÉSAR *(180 gr)* — $290

VITELLO TOMATO *(400 gr)* — $330
Tomate agroecológico con salsa de tonato, anchoa y alcaparra.

WEDGE *(200 gr)* — $295
Lechuga, tocino, tomate, queso gorgonzola, cebollín, brioche.

ENSALADA DE HORTALIZAS VERDES DE LA REGIÓN *(300 gr)* — $215

Vegetariano Celiaco Vegano

Todos los precios son en Pesos Mexicanos e incluyen IVA. En El Santuario todos los alimentos se preparan bajo estrictos estándares de higiene, sin embargo algunos platillos contienen ingredientes crudos, cuyo consumo es responsabilidad de quien los ordena. Recomendamos a personas con condiciones de salud especiales consultar a su mesero antes de ordenar.

PRINCIPALES

MILANESA DE POLLO ORGANICO CON PURÉ DE PAPA ESTILO ROBUCHON *(250 gr)* **$385**

LENGUA BRASEADA EN SU JUGO Y MORILLAS VALLESANAS *(180 gr)* **$850**

LASAGNA BOLOGNESA *(500 gr)* **$630**
Para compartir

TAGLIOLINI AGLIO OLIO *(100 gr)* **$310**

DEL ASADOR

RIB EYE A LAS BRASAS *(500 gr)* **$1,300**

NEW YORK CON MANTEQUILLA CAFÉ DE PARIS *(500 gr)* **$1,100**

SOLOMILLO DE RES EN SALSA DE PIMIENTAS *(400 gr)* **$560**

POLLO ORGANICO ROSTIZADO CON JUS DE HONGOS *(450 gr)* **$650**

ASADO DE TIRA CURADO CON PILONCILLO Y SAL DE MAR *(400 gr)* **$680**

SALMÓN CON COSTRA DE SEMILLA DE CILANTRO (200 gr) **$520**
Cous cous con frutos secos, chícharo japonés y salsa de cilantro.

TRUCHA AL RESCOLDO *(350 gr)* **$450**

CAMARÓN JUMBO SARANDEADO A LAS BRASAS *(350 gr)* **$450**

PLATO VALLESANO (480 gr) **$650**
Cecina Vallesana, chorizos, queso fresco, nopal y tortillas.

COLIFLOR AL AJILLO CON SALSA ROMESCO (300 gr) **$250**

BROCOLI CON PESTO DE PISTACHE (300 gr) **$270**

PULPO A LAS BRASAS *(180 gr)* **$550**
Braseado con mantequilla de chile guajillo, acompañado de habas verdes y papa cambray.

ACOMPAÑAMIENTO

CAMOTE AL RESCOLDO *(150 gr)* **$350**

PAPA AL HORNO *(150 gr)* **$120**

PURÉ DE PAPA *(150 gr)* **$85**

POROS Y CEBOLLITAS GLASEADAS *(100 gr)* **$190**

PAPAS TRUFADAS *(150 gr)* **$180**

SHISHITO PEPPER TOREADO CON JOCOQUE *(200 gr)* **$190**

ALCACHOFAS ASADAS *(300 gr)* **$400**

ESPÁRRAGOS ASADOS *(180 gr)* **$250**

POLENTA DE PARMESANO Y RAJAS *(200 gr)* **$330**

CHORIQUESO *(200 gr)* **$250**
Mezcla de quesos de la región, chorizo toluqueño y/o hongos vallesanos de la región.

Vegetariano Celiaco Vegano

Todos los precios son en Pesos Mexicanos e incluyen IVA. EnEl Santuario todoslos alimentos se preparan bajo estrictos estándares de higiene, sin embargo algunos platillos contienen ingredientes crudos, cuyo consumo es responsabilidad de quien los ordena. Recomendamos a personas con condiciones de salud especiales consultar a su mesero antes de ordenar.