



ÍNTIMO₁₇₃₉

Intimo 1739 abrió sus puertas en el 2025.
Una gema oculta, ese rincón especial
envuelto de una atmósfera exclusiva y
privada, pero al mismo tiempo familiar que
invoca a la intimidad y al calor de hogar,
mezclados con una cocina de sabores
auténticos, clásicos y recetas de casa.

Nuestro ambiente acogedor y el servicio
cercano crean una experiencia única,
haciendo que cada visita se sienta como un
cálido abrazo de bienvenida. Un espacio
donde incluso, no siendo huésped, se sentirá
como en casa.



ÍNTIMO₁₇₃₉

DESAYUNO

Bowl de Fruta de Temporada
con espuma de yogurt

Croissant con Jamón Selva Negra

Bagel de Salmón

Chilaquiles rojos/verdes
Con huevo/pollo/Rib Eye

Huevos Rancheros de la Casa (2 huevos)

Huevos Benedictinos (2 huevos)
Con salmón ahumado de la casa o selva negra

Omelete a la Florentina (2 huevos)
Queso azul y espinacas

Machaca con Huevo (2 huevos)

Taquitos Dorados de Birria (3 piezas)

UN TOQUE DULCE

Caracol de Canela (1 pieza)
nuestra versión de French Toast con frutos rojos

Selección de Pan Dulce del Día (por pieza)
Croissant / Chocolatín / Concha



ÍNTIMO₁₇₃₉

ENTRADAS

Espárragos a la parrilla 150gr
Con espuma de salsa holandesa y ceniza de tortilla

Hummus de Aguacate
Acompañado con pan de masa madre, aceite de chiles y picadito de tomate, cebolla y tallos de cilantro.

Croquetas de Espinaca y Queso Azúl (5 pcs)

Burrata con Pesto de Pistache 180 gr
1 pz de queso burrata con pesto de pistacho, tomates escalfados preservados en aceite de chiles.

Tostadas de Atún Zarandeado (2pcs)
Con cremoso de aguacate y mayonesa zarandeada 190 gr.

Mejillones 500 gr (para compartir)
Con salsa cremosa de reducción de azafrán y vino blanco, acompañado de papas a la francesa y pan de masa madre.

Flautas de Pato Confit (3pcs) 90 gr de pato
Rellenas con confit de pato, bañadas con salsa roja y verde, con crema ácida y queso fresco

Tártar de Rib Eye 120g
Con papas a la francesa trufadas.



ÍNTIMO₁₇₃₉

FUERTES

Flor de Alcachofa Zarandeada (2pcs)

Con puré de aguacate y orégano fresco

Ravioles de Queso Ricota y Pomodoro 250 gr
5 pz de ravioles en salsa clásica pomodoro, aceite de hierbas finas y palomitas de queso cotija, acompañado de pan de masa madre

Fetuccine en Salsa Bianca 200 gr

Con prensa de pollo ahumada y brócoli

Filete de Pescado en Chilpachole 150g

Con mousseline de camarón y caldo especiado de chilpachole

Pesca en Carne en su jugo 180 gr

Jurel con salsa de carne en su jugo

Pollo Ahumado 200g

Con cebolla confitada y puré de papa

Tacos de Birria (3 pcs)

Costilla Cargada en Chile Pasilla 300 gr

Glaseada con salsa de chile pasilla, hongo cremini y camote asado y ensalada de nopal a la mexicana.

Rib Eye 300g

Con salsa de mostaza dijón y papas a la francesa



ÍNTIMO₁₇₃₉

POSTRES

Tiramisú de Pistache 160 gr

Soleta clásica con cremoso de queso mascarpone, praliné de pistache y mousse de matcha.

Arroz con Leche de Mango 140 gr

Nuestra versión vegana de sticky rice con leche de coco, gel de mango, mousse de coco y lámina de especias

Flan de Limón Eureka 140 gr

Flan con limón eureka y puré de limón

Entremet de Chocolate 140 gr

Mousse de chocolate, praliné de avellana y feulletine con chocolate amargo.

Tarte Tatin 140 gr

Tarta de manzana caramelizada con pasta de mantequilla y ceniza de menta



INTIMO 1739 opened its doors in 2025.

A hidden gem, a special corner wrapped in an exclusive, private, yet familiar atmosphere that evokes intimacy and the warmth of home, blended with a kitchen rooted in authentic flavors, classics, and cherished family recipes.

Our cozy ambiance and warm, attentive service create a truly unique experience, making every visit feel like a heartfelt welcome. A space where, even if you're not a guest, you will feel right at home.



ÍNTIMO₁₇₃₉

BREAKFAST

Seasonal Fruit Bowl
with Yogur Foam

Black Forest Croissant Sandwich

Bagel de Salmón

Red or Green Sauce Chilaquiles
Fried Corn Tortilla Chips topped with sauce
With egg +\$35/Chicken +\$45/Rib Eye +\$55

Our Signature Ranchero Style Eggs (2 pieces)

Benedict Eggs (2 pieces)
with smoke salmon or black forest ham

Florentina Style Omellet (2 eggs)
With Blue Cheese and Spinach

Machaca with Eggs (2 eggs)
Scramble eggs mixed with dried shredded beef

Braised Beef Tacos (3 pieces)

A SWEET TOUCH

Home Made Cinnamon Scargot (1 piece)
Our French Toast version with berries

Our Pastries Selection (1 piece)
Croissant / Chocolatín / Concha



ALL PRICES INCLUDE TAX. SERVICE IS NOT INCLUDED.

ÍNTIMO₁₇₃₉

APPETIZERS

Grilled Asparagus 150 g | \$250
with hollandaise foam and tortilla ash

Avocado Hummus | \$170
with chili oil, and a mix of tomato, onion, and cilantro
stems

Spinach & Blue Cheese Croquettes (5 pcs)
| \$250

Burrata with Pistachio Pesto 180 g | \$280
and poached tomatoes preserved in chili oil

Zarandeado Tuna Toasts (2 pcs) | \$190
with avocado cream and zarandeado mayo

Mussels 500 g | \$475
in a saffron and white wine reduction, served with
French fries

Duck Confit Flautas (3 pcs) 90 g protein
| \$180
topped with red and green sauce, sour cream, and local
cheese

Rib Eye Tartare 120 g | \$420
with truffled French fries



ALL PRICES INCLUDE TAX. SERVICE IS NOT INCLUDED.

ÍNTIMO₁₇₃₉

MAINS

Charred Artichoke Flower (2 pcs)
with avocado purée and fresh oregano

Ricotta & Pomodoro Ravioli 250 g
with fine herb oil, and cotija cheese popcorn

A la Bianca Fettuccine 200 g
with smoked pressed chicken and broccoli

Chilpachole Style Fish 150 g
with shrimp mousseline and spiced chilpachole broth

Fish in Beef Jus 180 g
Jurel fish with beef jus sauce

Smoked Chicken 200 g
with caramelized onions and mashed potatoes

Birria Tacos (3 pcs)
Beef braised in a rich, and aromatic chile broth. Traditional
local recipe

Short Rib with Pasilla 300 g
Glazed with pasilla chile sauce, cremini mushrooms, roasted
sweet potato, and Mexican cactus salad

Rib Eye 300 g
with Dijon mustard sauce and French fries



ALL PRICES INCLUDE TAX. SERVICE IS NOT INCLUDED.

ÍNTIMO₁₇₃₉

DESSERTS

Pistachio Tiramisú 160 gr
with pistachio praline and matcha mousse

Mango Rice Pudding 140 gr
Our vegan take on sticky rice with coconut milk, mango gel,
coconut mousse, and a spiced tuile

Eureka Lemon Silky Flan 140 gr

Chocolate Entremet 140 gr
Chocolate mousse with hazelnut praline and chocolate
feuilletine crisps

Tarte Tatin
Caramelized apple tart on a butter pastry, finished with mint
ash



ALL PRICES INCLUDE TAX. SERVICE IS NOT INCLUDED.