

# ÍNTIMO<sub>1739</sub>

## 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



# ÍNTIMO<sub>1739</sub>

## 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.



# ÍNTIMO<sub>1739</sub>

## 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



# ÍNTIMO<sub>1739</sub>

## 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



# ÍNTIMO<sub>1739</sub>

## 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 +/Chicken +/Rib Eye +

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.

# ÍNTIMO<sub>1739</sub>

## APPETIZERS

Grilled Asparagus 150 g  
with hollandaise foam and tortilla ash

Avocado Hummus  
with chili oil, and a mix of tomato, onion, and  
cilantro stems

Spinach & Blue Cheese Croquettes (5 pcs)

Burrata with Pistachio Pesto 180 g  
and poached tomatoes preserved in chili oil

Zarandeado Tuna Toasts (2 pcs)  
with avocado cream and zarandeado mayo

Mussels 500 g  
in a saffron and white wine reduction, served  
with French fries

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

Rib Eye Tartare 120 g  
with truffled French fries



ALL PRICES INCLUDE TAX. SERVICE IS NOT INCLUDED.

# ÍNTIMO<sub>1739</sub>

## 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.

# ÍNTIMO<sub>1739</sub>

## 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.