

Aroma

**MENÚ**

# ENTRADAS

<b>TLAYUDITAS CON TUÉTANO (4 PZAS)</b> CHUCRUT, FRIJOL REFrito, CHINTEXTLE, CAMARÓN MENJUA Y QUESILLO.	\$ 160
<b>TIRADITO</b> PESCA DEL DÍA (120 GRS), CHILE SERRANO VERDE , RALLADURA DE LIMÓN AMARILLO CURADO EN MEZCAL, ACEITE DE CHILES Y YUZUKOSHO.	\$ 180
<b>AGUACHILE DE TUNA ROJA CON CAMARÓN</b> CAMARÓN (120 GRS), CEBOLLA MORADA, JÍCAMA, PIÑA, CILANTRO, MANZANA DE COCO Y BORRAJA.	\$ 180
<b>CEVICHE CON YUZU</b> PESCA DEL DÍA (120 GRS), LECHE DE TIGRE, CEBOLLA MORADA, PEPINO, CHILE DE AGUA, CEBOLLA CAMBRAY Y CILANTRILLO.	\$ 170
<b>AGUACHILE MIXTO</b> AGUACHILE DE CAMARÓN (70 GRS), PULPO (110 GRS) Y DORADO(110 GRS).	\$ 240
<b>QUESILLO AL PANKO</b> ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE NOPALES.	\$ 125

# ENSALADAS

<b>MANGO Y BERROS</b> BERRO, MANGO, QUESO DE CABRA, NUEZ, TOCINO FRITO Y REDUCCIÓN DE BALSÁMICO.	\$ 110
<b>ARÚGULA CON MIX DE LECHUGAS</b> PERA, QUESO PARMESANO Y ALMENDRAS TOSTADAS.	\$ 110

# SOPAS

<b>AROMA RAMEN</b> FIDEOS HECHOS EN CASA ACOMPAÑADOS DE PECHO DE CERDO, HUEVO MARINADO, CEBOLLETA, FISH CACKE Y CALDO DE CERDO Y POLLO.	\$ 160
<b>SOPA DE LECHE DE COCO</b> MIX DE MARISCOS Y PASTA HECHA EN CASA.	\$ 160
<b>CREMA DE ELOTE TATEMADO</b> QUESO COTIJA, ESQUITES Y CROTONES.	\$ 130
<b>MOLITO DE GARBANZO</b> PLATILLO TÍPICO OAXAQUEÑO A BASE DE GARBANZO TOSTADO, ACOMPAÑADO DE HUEVO, HIERBABUENA, QUESILLO Y TOTOPOS DE TLAYUDA.	\$ 110
<b>WON TON</b> CALDO DE POLLO CON FIDEO DE ARROZ Y WON TON DE CERDO Y CAMARÓN.	\$ 120
<b>HAINAN CHICKEN</b> CALDO DE POLLO, ARROZ AL VAPOR , POLLO DESHEBRADO (80GRS), CALABAZA Y ZANAHORIA.	\$ 120

# TIERRA

## TACOS DE CABEZA

CABEZA DE RES (150 GRS), KIMCHI, SALSA VERDE Y CEBOLLA CAMBRAY.

\$ 150

## HAMBURGUESA

MOLIDA DE RES (200 GRS), QUESO GOUDA, PEPINILLOS, TOMATE Y AROS DE CEBOLLA.

\$ 165

## TERRINA DE RES CON MOLE

TERRINA DE RES (200 GRS), MOLE DE GALLETA, PURÉ DE PLÁTANO MACHO AHUMADO Y CHAPULINES.

\$ 190

## TLAYUDA OAXAQUEÑA

COL, QUESILLO, FRIJOL, ASIENTO, ARRACHERA (200 GRS) Y HOJA SANTA.

\$ 240

## PECHO DE CERDO AROMA

CON SALSA ENCACAHUATADA, ENSALADA DE GÉRMEN DE SOYA Y BERROS, ACOMPAÑADA DE TORTILLAS HECHAS A MANO.

\$ 285

## ARRACHERA

ARRACHERA (200 GRS) FIDEO DE PAPA FRITO, CHILES TOREADOS, CEBOLLA CRUJIENTE Y GRAVY.

\$ 250

## CHAMORRO ROSTIZADO

CHAMORRO (500 GRS), PURÉ DE PAPA, VEGETALES Y JUS DE CERDO.

\$ 310

## FILETE DE RES EN SALSA DE PIMIENTA ROSA

FILETE DE RES (250 GRS), EJOTES Y MANTEQUILLA DE LANGOSTA.

\$ 335

## COSTILLA CON PASTA HECHA EN CASA

COSTILLA DE RES (350 GRS) Y PASTA FRESCA HECHA EN CASA.

\$ 335

# PASTA Y ARROZ

## PASTA CON FRUTOS DEL MAR

MIX DE MARISCOS (130 GRS) CON MANTEQUILLA, AJO, QUESO GOUDA Y PASTA FRESCA HECHA EN CASA.

\$ 195

## ARROZ CHA-SIU

ARROZ FRITO AL WOK CON CARNE DE CERDO Y CAMARÓN.

\$ 180

## NOODLES HECHOS EN CASA

CHORIZO (60 GRS), CAMARÓN (70 GRS), CHILE MIXE Y ENSALADITA DE QUELITES.

\$ 170

## RISOTTO

HONGOS DE TEMPORADA SALTEADOS CON MANTEQUILLA, TLALITOS Y QUESO COTIJA

\$ 150

# MAR

## DUMPLINGS DE MAR

DUMPLINGS RELLENOS(200 GRS) POLVOS DE CHILES, SALSA DE MARISCOS Y SETAS SALTEADAS CON MIRIN Y SAKE.

\$ 180

## ESQUITES DE MARISCOS

ENVUELTO EN HOJA DE PLÁTANO, MIX DE MARISCOS (130 GRS), MAYONESA CON POLVO DE CHILES, QUESO COTIJA, TORTILLA FRITA Y EPAZOTE.

\$ 195

## TLAYUDAS DE MARISCOS

COL, QUESILLO, FRIJOLES, HOJA SANTA, ASIENITO, CAMARÓN(100 GRS) Y PULPO (100 GRS)

\$ 270

## PESCA DEL DÍA

PESCA DEL DÍA (180 GRS) EN ADOBO THAI, BEURRE BLANC Y PORO FRITO.

\$ 250

## PESCA AL AJILLO O AL MOJO

PESCA DEL DÍA (180 GRS) AL MOJO DE AJO O AL AJILLO ACOMPAÑADO DE HUMMUS Y PAN PITA

\$ 250

## PESCA AL PANKO

PESCA DEL DÍA (180 GRS) EMPANIZADO EN PANKO, SALSATARTARA Y PAPAS A LA FRANCESA.

\$ 270

## PULPO A LAS BRASAS

PULPO (150 GRS) MARINADO EN CHILPETIN, CON PAPAS PUNCH.

\$ 270