

MENÚ

entradas

SOPE DE PORTOBELLO

con carnitas de pato, cremoso de queso panela y espuma de salsa verde tatemada \$185



CARPACCIO DE CHAYOTE

con pescado de temporada y vinagreta de zacate limón y tequila \$130



PLATON DE QUESOS BAJACALIFORNIANOS

Ramonetti azul, añejo, cremoso y ahumado. \$287



CALLO DE HACHA

con polvo de tocino, fideo seco y aceite de jalapeño con cilantro \$159



TIRADITO DE SALMON CURTIDO EN CITRICOS

con aguacate y esferificaciones de veneno de carreta \$165



TAMAL CERRERO

con costilla braseada y salsa verde tatemada de hormiga chicatana \$145

CONSINTIENDO TUS SENTIDOS

Precios incluyen 8% IVA

* alimentos sin cocción se sirven bajo consideración de quien los consume

Asao
RESTAURANTE



ENTRADAS

Sopas

SOPA DE TOMATE

con un toque de salsa de la casa y albahaca \$95



CREMA DE CHILE EN NOGADA

\$125



CREMA DE ELOTE TATEMADO

con bocoles de maíz y cilantro de la sierra de Veracruz \$115

Ensaladas

ENSALADA CESAR

clásica de la región \$105



ENSALADA DE HOJAS MIXTAS CON QUESO DE CABRA

vinagreta de tamarindo y compota de fruta de temporada \$110



ENSALADA DE ESPINACAS

con vinagreta de agave, plátano macho confitado al vacío
y nuez caramelizada \$100



ENSALADA DE HOJAS CON BURRATA

queso parmesano, aguacate, chapulín salteado y vinagreta
de cuitlacoche \$140

CONSINTIENDO TUS SENTIDOS

Precios incluyen 8% IVA

* alimentos sin cocción se sirven bajo consideración de quien los consume



PLATILLOS

fuentes

RAVIOLIS RELLENOS DE GUISO DE CAMARON

en tinta de calamar y salsa cremosa de crustáceos \$230



PESCA DE TEMPORADA

en salsa boloñesa de chorizo español \$335



SALMON EN SALSA DE CITRICOS Y MOSTAZA NEGRA

con guisado mixto de quinoa \$390



PATO CONFITADO EN SALSA DE TAMARINDO

con ensalada de salicornia y fresas \$330



RIB EYE (300gr) A LAS BRASAS

con coctel de esquites (elote) y puré de papa rostizado \$490



FILETE DE RES

en salsa de queso Cotija con terrina de vegetales y acelga a la parrilla con pimienta verde \$370

CONSINTIENDO TUS SENTIDOS

Precios incluyen 8% IVA

* alimentos sin cocción se sirven bajo consideración de quien los consume

Asao
RESTAURANTE



PLATILLOS FUERTES

Postres

FLAN DE CAMOTE

con bizcocho esponja, capsulas de 3 leches
y crema de cítricos \$115



MOUSSE DE CHOCOLATE CON DUO DE HELADO DE TORTILLA TATEMADA

con gel de maracuyá, tierra de cocoa y laminas de oro \$390



BUDIN DE CONCHITAS TRADICIONALES DE ASAO

con compota de frutos rojos, tierra de almendra
y helado de vainilla de la casa \$170

CONSINTIENDO TUS SENTIDOS

Precios incluyen 8% IVA

* alimentos sin cocción se sirven bajo consideración de quien los consume

Asao
RESTAURANTE



POSTRES