



TERRAZA TALISMAN

COCINA DE RAÍZ

SATÉLITE 2023

COMIDA

Sopas

Fideo seco (120g)	\$128
Fideo en sofrito de guajillo con chipotle, acompañado con crema, queso y aguacate	
Caldo de Pollo (268g)	\$135
Caldo clarificado, acompañado de pollo (50g), flores comestibles de temporada, chile serrano, aguacate y cebolla	
Crema de Frijol (220g)	\$148
Crema tradicional de frijol ayocote, servida con cebolla morada, chile serrano, tortilla en paja, aguacate y queso Panela	
Crema de Milpa (220g)	\$148
Estofado de flor de calabaza con chile poblano y elote, servido con queso panela, jitomate cherry y más flor de calabaza	
Sopa de Tortilla (220g)	\$168
Caldillo de jitomate perfumado con chile morita, servida con tortilla en paja, aguacate, queso, chile pasilla y chicharrón seco	
Caldo de Camarón (220g)	\$208
Caldo de camarón con zanahoria y papa, pescado blanco y ostiones	

Ensaladas (120g)

Carpaccio de tomatillo y jitomate (320g)	\$150
Finas rodajas de tomate y jitomate con brotes de temporada, queso cabra, aceite de oliva con hierbas y crutones de masa madre	
Talismán	\$185
Mezcla de lechugas de temporada, camote caramelizado, aderezo de mostaza dulce de la casa, queso de cabra y mezcla de semillas	
Bendita Sandía	\$195
Espinacas, rábano sandía, sandía, fresas, amaranto, nuez caramelizada, queso Panela y aderezo de miel con chile ancho	

Platos fuertes

Nuestros platillos de proteína al grill, son productos de calidad **High Choice** y van acompañados de una guarnición (90g) a elegir: ARROZ ROJO, NOPALITOS A LA MEXICANA, VEGETALES TATEMADOS, PAPAS CAMBRAY o FRIJOLES REFRITOS.

Albóndigas con Arroz (240g) \$168

Bolitas de carne de res, rellenas de huevo y acompañadas de arroz bañadas en salsa de tomate

Lengua en Salsa con Arroz (360g) \$198

Lengua de res en salsa a elegir con guarnición de arroz blanco

Arrachera (320g) \$385

Arrachera al grill con una guarnición a elegir

Ribeye (320g) \$498

Ribeye al grill con una guarnición a elegir

Molcajete Talismán (600g) \$698

Guacamole o salsa molcajetada (200g), acompañado de queso Panela, nopales, cebollas y 3 proteínas (100g de cada una): pollo, carne y camarón.

Pollo

Muslos con hueso (350g) \$298

Muslo con hueso al grill (200g) con una guarnición a elegir

Mole Talismán (380g) \$325

Mole negro estilo oaxaqueño hecho en casa, con una pierna o un muslo (290g), acompañado de arroz a la mexicana (60g)

Cerdo

Manitas de Cerdo en Salsa Verde (220g) \$298

Manitas de cerdo en salsa verde con una guarnición a elegir

Pipián Verde (120g) \$325

Costilla y pierna de cerdo en mole pipián verde, acompañado de arroz blanco

Chamorro (600g) \$588

Chamorro horneado en cocción lenta acompañado de cebollitas y chiles en vinagre de la casa

Pescado

Aguachile de Camarón (130g)	\$295
Aguachile negro de camarón con tomate tatemado, cilantro, limón y chile serrano	
Ceviche de Pescado Blanco (110g)	\$325
Pescado blanco, cebolla morada, confetti de pimiento morrón, camote y granos de maíz en una base de leche de tigre mexicana	
Filete de pescado a la plancha o al mojo de ajo (280g)	\$368
Filete de pescado blanco del día asado a la plancha (280g) o al mojo de ajo, con una guarnición a elegir	
Camarones al Ajo o al Ajillo (225g)	\$378
Camarones con cáscara fritos (160g), sazonados con especias y acompañados de arroz blanco (60g)	
Empanizado en Chilmole de Fresa (280g)	\$378
Filete de pescado blanco del día empanizado y frito, bañado con chilmole, acompañado de papa paja adobada y chapulines	

Postres

Tamal dulce del día (1pza.)	\$65
Merengue rústico con crema de vainilla y frutos rojos (110g)	\$98
Plátanos machos (230g)	\$85
Duraznos con Rompopo de Vainilla (120g)	\$85
Bolas de Helado (3pzas.)	\$98
Sabor a elegir según existencia (120ml)	
Postre Talismán (110g)	\$128



**TERRAZA
TALISMAN**

Café

Café de olla (180ml refill)	\$42
Café capuchino (220ml)	\$45
Café lechero (250ml)	\$45
Café espresso (30ml)	\$40
Café americano (180ml)	\$38
Té caliente o frío (180ml)	\$40
Cold Brew (130ml)	\$55
Affogato (100ml)	\$55

Mocteles

Agua del día (250ml)	\$45
Refresco de tuna morada o de guanábana (200ml)	\$65
Limonada (250ml)	\$58
Naranjada (250ml)	\$58
Piñada (250ml)	\$65
Limonada con frutos rojos (250ml)	\$65
Refresco de la familia Coca Cola (355ml)	\$45
Agua mineral Topo Chico (355ml)	\$70
Agua natural Hethe (355ml)	\$78
Agua mineral Hethe (355ml)	\$88

Cervezas (355ml)

XX ámbar	\$65
XX lager	\$65
Bohemia obscura	\$65
Bohemia cristal	\$75
XX ultra	\$75
Heineken	\$75

Cerveza artesanal (355ml)

Light	\$95
Pale Ale	\$95
Porter	\$109
Michelado (90ml)	\$25
Cubano (90ml)	\$28
Clamato (180ml)	\$38

Todos nuestros alimentos son equilibrados, pensando en lo más importante, nuestros clientes y su salud. La venta de bebidas alcohólicas es únicamente para mayores de edad con identificación oficial (INE, pasaporte, licencia para conducir). La venta de alcohol es válida con consumo de alimentos. Evite el exceso. Nuestros precios incluyen IVA. El gramaje de nuestros productos puede variar dependiendo de la cocción. Nuestros precios se manejan en moneda nacional. Aceptamos tarjetas de Débito, Crédito, Bancarias, Visa y MasterCard. Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.



TERRAZA TALISMAN

COCINA DE RAÍZ

SATÉLITE 2023

