

AURA

Restaurante

— KOANZE LUXURY HOTEL & SPA —



desayunos.

———— 9 am · 13 pm ————

AURA

desayunos

para abrir el apetito

Tazón de fruta

Fruta de temporada picada, mousse de guayaba, y mermelada de frutos rojos.

\$106

Bisquets y mermeladas

Croissant francés acompañado de fruta de temporada, y mermeladas hechas en casa.

\$103

Pan de la casa

El panecito perfecto para acompañar el café. Panque hecho en casa a base de fruta de temporada (naranja, plátano o manzana), frutos secos y bayas. Pregunta por el sabor del día.

\$124

los especiales

Emparedado de jamón

Pan baguette de la casa con masa madre, queso parmesano aderezo de chiltepin, jamón serrano, jitomate, lechuga y cebolla caramelizada, acompañada de crema de tomate y ensalada de fresa con frutos rojos.

\$211

Pan francés

Pan brioche sumergido en leche, a la plancha acompañado de fruta del huerto, compota de manzana y mermelada de la casa. Coronado con helado artesanal.

\$168

Croque madame

Pan brioche acompañado de queso mozzarella rebanado, bañado de crema bechamel, huevo estrellado y una ensalada de fresa con frutos rojos.

\$194

Huevos montados

Los clásicos huevos rancheros, pero esta vez montaditos en 100g de vacío de res. Decorados con chiles toreados, cebolla encurtida y follaje. Salsa roja o verde a elección

\$227

Emparedado de brie

Pan brioche dorado en mantequilla, queso brie, mermelada de frutos rojos, frutos rojos frescos, acompañando de ensalada del huerto con miel maple.

\$198

Lonche de carnitas

Birritito hecho en casa con masa madre, frijoles negros, carnitas estilo Michoacán, cebolla encurtida, pico de gallo y cremoso de aguacate. Con salsa roja al lado por si lo quieres bañar.

\$211

lo sano

Bowl de chía y moras

Chía hidratada en leche de almendra, amaranto horneado, jalea de frutos rojos, miel de melipona.

\$173

Toast de aguacate

Pan de centeno hecho en casa, aguacate, huevos tiernos, queso de cabra, jitomate cherry y follaje.

\$189

Toast de salmón

Pan de centeno hecho en casa, cremoso de eneldo, láminas de salmón, tomate cherry salteados en aceite de albahaca, aguacate y hojas verdes del huerto.

\$205

Toast pesto y burrata

Pan de centeno hecho en casa, pesto, jitomate heirloom salteado con aceite de albahaca, queso burrata y hojas de albahaca del huerto.

\$205

lo tradicional

Hot cakes

Tradicionales y esponjositos acompañados de mermelada de la casa y mantequilla. Coronados con fruta de temporada.

\$124

Chilaquiles

Frijoles guisados, salsa verde o roja, crema y queso de la región, cebolla, ceniza y follaje para decorar.

\$151

Omelette ó huevos revueltos al gusto

Relleno a elegir, pan focaccia, follaje de nuestro huerto, escabeche de la casa y un poco de aceite de albahaca.

\$157

Enchiladas suizas

Tortilla de maíz rellena de pechuga de pollo, bañada en salsa verde de la casa, salsa bechamel, gratinados con queso mozzarella.

\$194

Molletes salados

Bolillo con masa madre hecho en casa, frijol negro, chorizo y queso gratinado. Acompañado de salsa mexicana y aguacate

\$135

comida · cena.

———— 13 pm · 21 pm ————

AURA

menú

BOTANITAS P'AL COPEO

Papas bravas

Papa cambray salteadas en grasa de pato, aceite de chile, aderezo de yogurt, cebollín.

\$162

Tapas de sobrasada y serrano

Baguette de masa madre, sobrasada de semillas y pimienta, jamón serrano.

\$162

Tapas de chorizo

Baguette de masa madre, cremoso de tocino, chorizo argentino y chimichurri.

\$167

Calamares baby fritos

Calamares baby al tempura, mayonesa de chile chiltepin, salsa cruda de tomate milpero, limón real asado.

\$238

Tabla de quesos

Tabla de quesos europeos, charcutería y focaccia de masa madre con tomate.

\$324

ENTRADAS CALIENTES

Clam chowder

Crema espesa a base de tocino, poro y almejas, papa, hogaza de masa madre.

\$151

Crema cosecha del huerto

Crema de temporada, hecha a partir de la cosecha de la semana en los huertos.

\$146

Tacos de carnitas

Carnitas estilo Michoacán, pico de gallo, cebolla encurtida, cremoso de aguacate.

\$157

Tacos de vacío

Tortilla de maíz criollo, salsa cruda de tomate milpero, vacío argentino y pétalos de cebollita cambray.

\$178

CEVICHERÍA

Tiradito de atún y aguacate

Leche de tigre con maracuyá, atún, aguacate, gel de mango, cilantro criollo.

\$238

Ceviche pesca del día y callo en mojo herbal

Pesca de temporada, callo de hacha, mayonesa, mojo de hierbas, pepino criollo, cebolla morada.

\$254

Aguachile de camarón y pulpo

Aguachile verde picante, camarón, pulpo, manzana verde, aguacate.

\$259

ENTRADAS FRÍAS

Guacamole

Aguacate, pepino, cebolla, chile serrano, queso de la región. Acompañado de tostadas.

\$140

Ensalada mozzarella con pesto

Pesto, mozzarella fresco, hojas del huerto, vinagreta de la casa, lechugas, frambuesa, pistacho, supremas de naranja.

\$178

Ensalada de espinaca y fresa

Hojas de espinaca de nuestro huerto, vinagreta de frutos rojos y vino, fresa, frutos secos caramelizados y queso de cabra.

\$146

Ensalada del huerto y jamón serrano

Mix de hojas de nuestro huerto, vinagreta de naranja, pera en almíbar, nuez de la india y jamón serrano.

\$198

extras

Pollo \$59 Vacío \$72 Salmón ahumado \$65

Atún fresco \$65 Queso burrata \$72

AURA

menú

ESPECIALES

Lengua para taquear

Lengua en salsa verde picante, guacamole, cebolla morada encurtida, queso de la región, ceniza, cilantro criollo.

\$319

Camarones diablo

Aderezo de yogurt, camarones salteados en aceite de chiles, limón amarillo asado.

\$275

Rack de cordero

Rack de cordero cocinado a baja temperatura, pipian, puré de berenjena asada, zanahorias baby, hinojo encurtido.

\$335

Terrina de carnitas

Carnitas estilo Michoacán, puré de frijoles puercos, escabeche, emulsión de aguacate, pico de gallo, cilantro criollo.

\$319

Salmón

Salmón glaseado con pimienta rosa, acompañado de una mezcla de hongos sazonados con hierbas del huerto y vino blanco coronado con espárragos frescos.

\$319

Picaña de res

Picaña de res, recado negro, puré de papa, zanahorias salteadas.

\$335

Pulpo al pastor

Tentáculos de pulpo salteado, romesco, papas cambray salteadas, hojas de mostaza.

\$335

Vacio argentino

350g de Vacio argentino, acompañado de ensalada y puré de papa, vegetales ó papas fritas (a elegir).

\$648

Rib eye prime

350g de Rib eye prime, acompañado de ensalada y puré de papa, vegetales ó papas fritas (a elegir).

\$729

MENÚ INFANTIL

Nuggets de pollo \$157

Papas a la francesa \$146

Dedos de queso \$178

Aros de cebolla \$178

COCINA INTERNACIONAL

Pizzas de especialidad

Todas nuestras pizzas son hechas con masa madre y elaboradas al momento para garantizar la máxima calidad.

Margarita: Queso mozzarella fresco, tomate, hojas de albahaca y aceite de hierbas. \$248

Camarón- pesto: Camarón salteado con mantequilla, aceitunas, cebolla caramelizada, queso de cabra y pesto. \$286

Quesos: Queso gouda, queso brie, queso manchego, queso azul y queso parmesano. \$265

Carnes frias: Jamón serrano, pepperoni, lomo, salchicha italiana y salami. \$275

Pepperoni: La clásica pizza de pepperoni para los más pequeños. \$248

Vegetales: Zanahoria baby, cebolla, calabaza, pimienta morrón y otros vegetales saltados con aceite de albahaca. \$248

Vacio: Vacio argentino, chorizo, cebolla morada, jalapeño y aderezo \$324

Hamburguesa de res

Brioche de la casa, 200g de carne Angus, queso cheddar amarillo, tocino, aros de cebolla, mayonesa de chilepin, papas francesas.

\$248

Pastas

Dos tipos de pasta diferentes: fusilli ó fettuccine. Con la posibilidad de elegir diferentes salsas: salsa cremosa de tocino, tomates rostizados y pesto.

\$157

Con pollo

\$211

Con camarón

\$221

POSTRES

Flan de plátano

Flan hecho con plátano criollo, caramelo, helado de plátano tatemado.

\$173

Volcán de chocolate

Volcán de chocolate semi amargo, compota de piña, helado de vainilla.

\$173

Tarta de temporada

La clásica tarta rellena de fruta de temporada de nuestro huerto, acompañado con helado.

\$173

Tiramisú crema de whisky

Soletillas, crema de whisky y mascarpone, café y cocoa.

\$173

bebidas.

—— 9 am · 22 pm ——

COCTELERÍA

clásicos

Clericot
Sangria
Jamaizcal
Aperol Spritz
Salmoncito
Gin frutos rojos
Raso blanco
Mimosa

\$115
\$118
\$135
\$150
\$175
\$175
\$160
\$120

especiales

Chandon Garden Spritz	\$260
Margarita frutos rojos	\$115
Margarita mezcal	\$135
Martini de Mazapán	\$130
Martini pay de limón	\$120
Mezcalito de tamarindo	\$135
Mimosa Chandon Delicé	\$155

CAFÉ

Café americano
Café mocha
Latte
Espresso
Chocolate
Té gourmet
Café Irlandes
Carajillo
Carajillo Mazapán

\$45
\$75
\$70
\$55
\$50
\$45
\$135
\$175
\$180

CERVEZAS

Modelo Especial/ Pacífico	\$60
Modelo Negra	\$65
Minerva Colonial	\$80
Minerva Ipa	\$80
Corona Light	\$60
Victoria	\$65
Stella Artois	\$70

BEBIDAS

Refresco
Limonada
Jugo natural
Agua Perrier

\$45
\$50
\$50
\$72

Agua de Piedra con gas	\$119
Agua de Piedra sin gas	\$99
San Pellegrino	\$70

DESTILADOS

VODKA 60ml

Absolute Blue
Stolichnaya
Grey Goose

\$115
\$115
\$157

MEZCAL 60ml

Agua Maldita Joven Blanco	\$125
Amaris Espadín Joven	\$164
Danzantes Joven	\$230

TEQUILA 60ml

Tequilaño Blanco
Tequilaño Platinum
Reserva de los Gonzalez Blanco
Tequila Ocho Plata
Don Julio Blanco
Don Julio Añejo
Don Julio 70 Añejo
Herradura Blanco
Herradura Reposado
Herradura Reposado Cristalino
Herradura Ultra Añejo
Casahuate Blanco
Maestro Dobel
1800 Reposado
1800 Cristalino
7 Leguas Blanco
7 Leguas Reposado
Clase Azul Plata
Clase Azul Reposado

\$88
\$127
\$149
\$154
\$158
\$252
\$269
\$149
\$158
\$163
\$179
\$189
\$181
\$133
\$195
\$149
\$173
\$680
\$797

RON 60ml

Bacardi Blanco	\$95
Bacardi 8 años	\$153
Havana Club 3 años	\$75
Havana Club 7 años	\$104
Zacapa 23 Años	\$281

COGNAC & BRANDY 60ml

Torres 10	\$115
Torres 15	\$129
Remy Martin	\$288
Martell V.S.O.P	\$246
Hennessy V.S.O.P	\$336

WHISKY 60ml

Johnnie Walker et. roja	\$95
Johnnie Walker et. negra	\$248
Buchanan's 12	\$222
Macallan 12 Años	\$384
Glenfiddich 12 Años	\$274
Buchanan's 18	\$548

GINEBRA 60ml

Bombay
Condesa Clásica
Condesa Xocostle & Azahar
Beefeater

\$134
\$167
\$167
\$118

LICORES - APERITIVOS 60ml

Bailey's	\$120
Frangelico	\$110
St. Germain	\$191
Aperol	\$95
Licor Nixta	\$123

vino premium

Gran Ricardo <i>Cabernet sauvignon, Merlot, Petit verdot</i> <i>Valle de Guadalupe. México.</i>	b \$ 3,265
López Cristóbal Crianza <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot</i> <i>Ribera del Duero. España.</i>	b \$ 2,050
Dido la Universal <i>Garnacha, Syrah, Merlot, Cabernet sauvignon</i> <i>Montsant. España.</i>	b \$ 1,780

vino tinto

Casa Madero 3V <i>Cabernet sauvignon, Merlot, Tempranillo</i> <i>Valle de Parras. México.</i>	b \$ 1,112
Santo Tomás Barbera <i>Valle de Santo Tomás. México.</i>	b \$ 1,016
Calixa Monte Xanic <i>Cabernet sauvignon, Syrah</i> <i>Valle de Guadalupe. México.</i>	b \$ 1,032
Frescobaldi Terre More <i>Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah</i> <i>Toscana. Italia.</i>	b \$ 1,128
Pies de Tierra Syrah, Tempranillo <i>San Antonio de las Minas. México.</i>	b \$ 1,334
Mala Vida Monastrell, Cabernet sauvignon, Syrah, Tempranillo <i>Valencia. España.</i>	b \$ 846
Novellum Crianza Tempranillo <i>Toro. España.</i>	b \$ 1,490
Legaris Roble Tinto fino (Tempranillo) <i>Ribera del Duero. España.</i>	b \$ 874
La Closserie de Malescasse <i>Merlot, Cabernet sauvignon, Petit verdot</i> <i>Méditerrané. Francia.</i>	b \$ 912
Punto Final Malbec <i>Mendoza. Argentina.</i>	b \$ 753
Felino Malbec <i>Mendoza. Argentina.</i>	b \$ 1,149

vino rosado

Monte Xanic Rosé Grenache <i>Valle de Guadalupe. México.</i>	b \$ 1,124
Round Hill Rosé White Zinfandel <i>California. Estados Unidos.</i>	b \$ 675

vino blanco

Twin Islands Sauvignon blanc <i>Marlborough. New Zealand.</i>	b \$ 927
Casa Madero 2V Chardonnay, Chenin blanc <i>Valle de Parras. México.</i>	b \$ 898

vino por copeo

Santo Tomás 31.8 <i>Tempranillo, Cabernet sauvignon, Syrah</i> <i>Baja California. México.</i>	c \$ 243
Vistamar Reserva Merlot <i>Valle de Maule. Chile.</i>	c \$ 206
Monte Xanic Rosé Grenache <i>Valle de Guadalupe. México.</i>	c \$ 325
Marqués de Riscal Orgánico Sauvignon blanc <i>Rueda. España.</i>	c \$ 309
Round Hill Rosé White Zinfandel <i>California. Estados Unidos.</i>	c \$ 215

COCTELERÍA DE AUTOR



KAPPA SPRITZ

Licor St. Germain con híbrido de menta y hierbabuena de Koanze, Prosecco y soda.

\$160

MARGARITA ZEN

Tequila Cascabuín Blanco, Cointreau mix de margarita Koanze.

\$150

NAGARE

Ginebra Condesa Xoconostle & Azahar coco y fluffy toronja.

\$130

YOKAI

Campari y fluffy naranja.

\$120

SAMURAI

Vermuth Rosso, cordial de Campari con fresas, Prosecco.

\$150

ASAGI KOI

Vodka Stoli, manzana verde, aloe vera, Midori, fino sherry y cítricos.

\$150

KYOTO

Ron Havana 3, fresa, piña, vino blanco y coco.

\$145

SAKURA

Gin Beefeater, cordial de frambuesa y agua tónica.

\$125

JAMAICA PUNCH

Mezcal infusionado en jamaica, limón y miel de agave.

\$140

EL GURÚ

Ron Bacardí 8 Años, óleo de banana, vainilla y bitters.

\$160

CHATAJILLO KOANZE

Ron con horchata, café espresso.

\$120