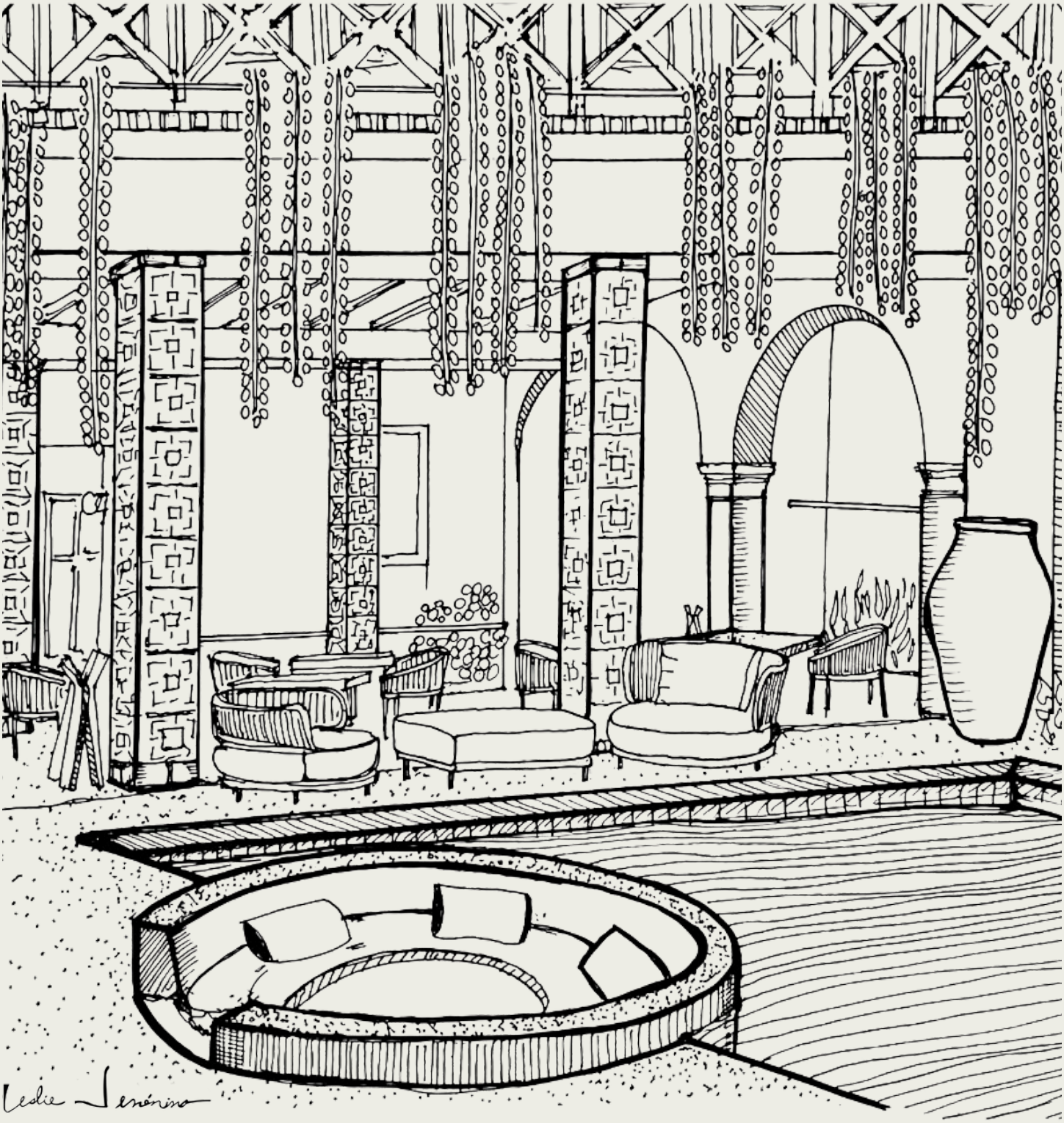


NUESTRO MANIFIESTO

Creemos en el poder de las historias, en la importancia de las memorias,
en que el pasado no ha llegado y el futuro ya ha pasado,
y que hoy, juntos, estamos aquí y tenemos la responsabilidad
de celebrar que podemos compartir.

CIGNO

HOTEL - ERMITA

Cocina VIDENTE

X HOTEL CIGNO

PIEZA DE PAN

Empiece su mañana con una exquisita pieza de pan de temporada;
pregunte a su mesero por nuestras especialidades

$65

BOWL DE FRUTAS

Fruta de temporada con yogur griego, granola y polvo de hojas verdes.

$145

FRENCH TOAST

Pan brioche, fruta de temporada,crema inglesa,toffe y cremoso de mascarpone.

$255

OMELETTE CIGNO

Relleno de espinaca, nuez pecana, aguacate,cebolla, queso doble crema sobre una salsa de almendras.

$245

CHILAQUILES BLACK SWAN

Totopos horneados bañados en salsa de chile morita, queso Chiapas, frijoles, crema de rancho, cebolla morada curtida y cilantro criollo.

Barbacoa **$260** / Pork Belly **$250** / Pollo **$245** / Huevo **$220**

MOTULEÑOS MEJORADA

Dos huevos fritos sobre tostadas con frijol y crema bañados en salsa de tomate sofrita con longaniza de Valladolid, pork belly y tocino con chicharos y plátano frito.

$245

AVOCADO TOAST

Pan multigrano hecho en casa con queso de cabra,nuez y pesto de pistache. Mezcla de aguacate con manzana verde, huevo, arúgula y queso parmesano.

$255

QUESADILLAS DE BARBACOA DE RES [3]

Rellenas de quesillo, con cebolla morada curtida, cilantro y salsa verde con aguacate.

$260

ENMOLADA [1]

Tortilla hecha a mano bañada en mole negro de la casa, crema ácida, queso doble crema y cilantro

Quesillo **$225** / Pollo **$250**

Los precios están expresados en MXN e incluyen 16% de IVA. El servicio no está incluido; las gratificaciones quedan a discreción del comensal. Por favor, informe a su mesero sobre cualquier alergia o restricción alimentaria.

WI-FI N:CIGNOHOTEL P:INCOGNITO

Servicio de barra/bebidas disponible hasta las 10:30 pm

GUACAMOLE DE LA MILPA

Aguacate machacado con pepino fresco, encurtidos y cilantro local.

Natural **$195** / Pork belly **$230** / Camarones al ajillo **$240**

TOSTADA DE ATÚN [1PZA.]

Tostada de atún marinado con soya, guacamole, salsa macha, miel, pepino y cilantro criollo.

$145

CEVICHE ERMITA

Ceviche de pescado, leche de tigre de tomates ahumados, pepino, aguacate, cilantro criollo y tostadas de callo de hacha.

$285

TACOS DE CAMARÓN BAJA [2]

Tortilla de maíz hecha a mano con camarones en tempura de cerveza oscura, col, cebolla morada curtida y aderezo tártara.

$295

FETUCCINI POBLANO

Pasta cremosa a base de chile poblano tatemado y queso parmesano.

Vegetariana **$290** / Pollo **$310** / Camarón **$335**

HAMBURGUESA VIDENTE

Pan brioche, carne de res 180gr, queso provolone, mermelada de tocino, cebolla caramelizada. Acompañado de papas gajo con mantequilla de limón Eureka y ajo.

$390

FILETE DE PESCADO

Al mojo de ajo y jengibre con tomates orgánicos y camote frito

$390

TACOS DE LECHÓN NEGRO [3]

Tortilla de maíz hecha a mano, cerdo prensado en recado negro, cebolla curtida, aguacate y huevo cocido.

$245

POSTRES

FLAN DE ELOTE

Flan de elote con crumble de vainilla, crema inglesa de rompope y helado.

$235

PLÁTANO ROSTIZADO

Helado de coco, caramelo salado y crema montada de jarabe de maple, sal ahumada.

$210

Los precios están expresados en MXN e incluyen 16% de IVA. El servicio no está incluido; las gratificaciones quedan a discreción del comensal. Por favor, informe a su mesero sobre cualquier alergia o restricción alimentaria.

WI-FI N:CIGNOHOTEL P:INCOGNITO

Servicio de barra/bebidas disponible hasta las 10:30 pm