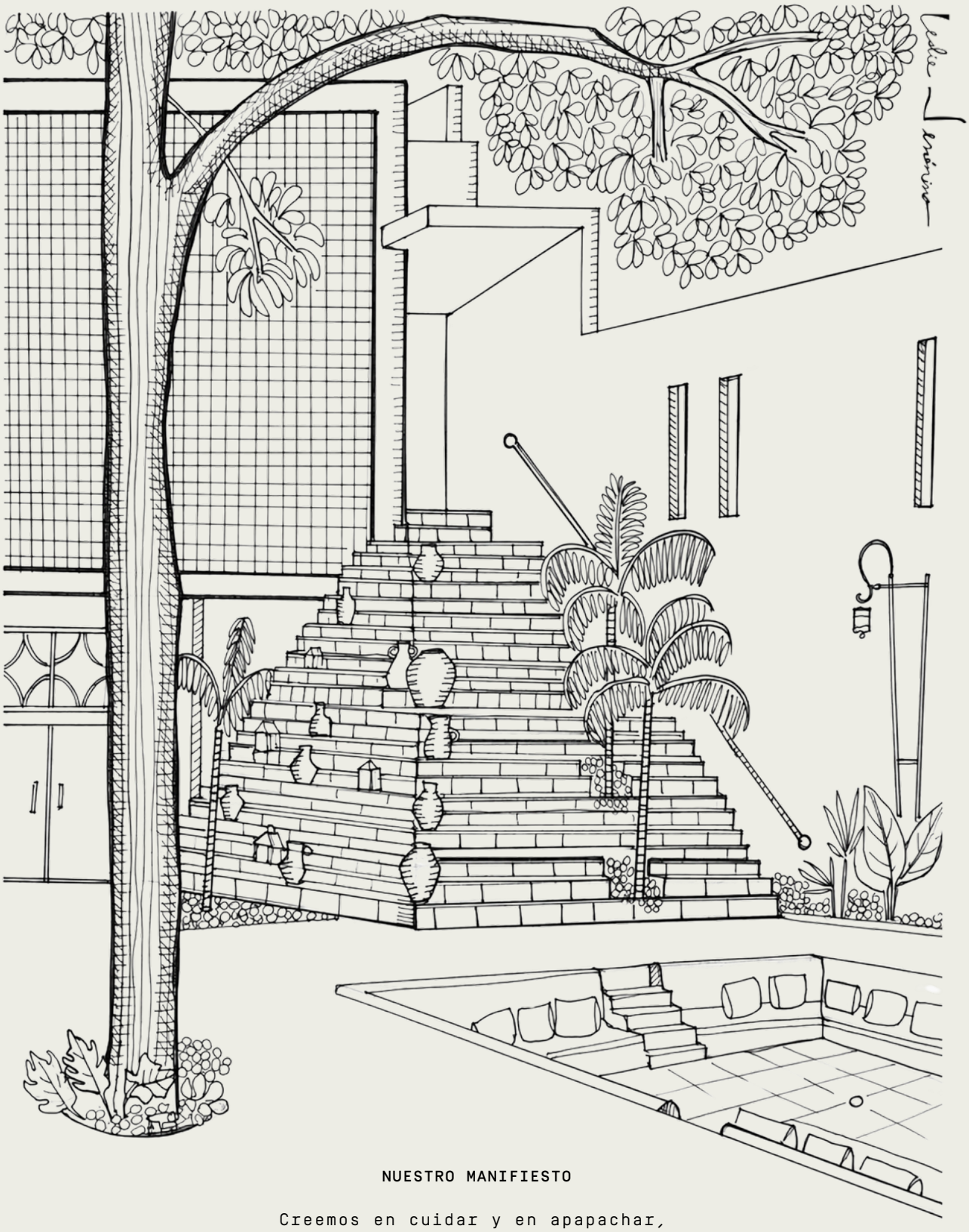


NUESTRO MANIFIESTO

Creemos en cuidar y en apapachar,
en una buena comida, una buena cama
y un buen trago

CIGNO

HOTEL - MEJORADA

Del maíz nacerán hombres.
De la tierra su esencia,
Conocimiento heredarán. Sus
raíces construirán el
futuro. En el fuego crearán
ideas que compartiremos en
la mesa donde el pasado, el
presente y el futuro serán
uno solo.

Que todos se levanten, Que
nadie se quede atrás, Que no
seamos uno ni dos de
nosotros sino todos.

-POPOL VUH



Cocina VIDENTE

✹ ENTRADAS ✹

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, granola hecha en casa, yogur griego y cítricos.

$145

OATMEAL OVERNIGHT
Infusionada con chai, crema de cacahuate, coco rallado, fruta de temporada y nibs de cacao.

$165

✹ DE LA GRANJA ✹

BENEDICTINOS
Pochados, sobre un english muffin, jamon selva negra y holandesa de xcatic acompañado de ensalada con cítricos.

$260

MOTULEÑOS
Con Pork belly ahumado, chicharos, longaniza de Valladolid y plátano frito.

$245

✹ ESPECIALIDADES ✹

CHILAQUILES BLACK SWAN
Salsa de chile morita, frijoles puercos, crema de rancho, aguacate y queso Chiapas.

Pollo **$225** / Huevo **$200** / Castacán **$245**

QUESABIRRIA DE SHORT RIB [1 PIEZA]
Tortilla hecha a mano, birria de res, aguacate, cebolla encurtida y su consomé.

$225

ENMOLADA
Rellena de pollo con mole negro hecho en casa, tortilla de maíz hecha a mano, aguacate y crema de rancho.

$175

AVOCADO TOAST
Pan multigrano hecho en casa con queso de cabra, nuez y pesto de pistache, mezcla de aguacate con manzana verde, huevo, arugula y queso parmesano.

$235

TIRAMISÚ FRENCH TOAST
Pan brioche infusionado en espresso, plátano caramelizado, coco tostado y crema de mascarpone, cocoa en polvo.

$245

✹ SANDWICHES ✹

GRILLED CHEESE SÁNDWICH
Queso cheddar, queso de cabra, doble crema y provolone ahumado, reducción de cebolla, tocino crujiente y compota de tomates. acompañado de crema de tomate.

$265

BRISKET SÁNDWICH
Brisket ahumado por 14 horas, aderezo de la casa, queso gratinado, ensalada de col, pan brioche acompañado de papas a la francesa.

$320

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.

Cocina VIDENTE

ENTRADAS

DZIKIL PAK DE HIERBAS
Tomates rostizados, miel, uvas asadas, chapulines y cilantro criollo.
$195

GUACAMOLE
Pico de gallo y cilantro criollo
Natural $195 / **Castacán** +**$75** / **Pulpo frito** +**$95**

CRUDO DE HAMACHI
Curado con alga kombu, Leche de tigre de tomate, aguacate, y hueva de lumpo, acompañado de tostadas de callo de hacha
$295

TLAYUDA DE BRÓCOLI
Asiento de chiles secos ahumados, brócoli al grill, salsa macha, mirin, chaya frita, polvo de hongos
$185

TACOS Y TOSTADAS

TOSTADA DE ATÚN [1PZA]
Aleta azul marinado en ponzu, sobre una cama de guacamole, pepino, salsa macha thai, cilantro criollo
$145

TACO DE CHICHARRA Y CASTACÁN [1PZA]
Hecho en casa, con salsa chile jalapeño
$95

TACOS DE CAMARÓN [2PZAS]
Capeados, estilo baja, con mayonesa de chipotle, guacamole y ensalada de col
$295

PLATOS FUERTES

TAMAL
Estilo Veracruz, con cerdo cocinado a bajas temperaturas en adobo, hoja santa y espuma de queso de Ocosingo Chiapas
$165

QUESABIRRIA DE RES
De short rib, tortilla hecha a mano, acompañada con su consomé, aguacate y cebolla encurtida
$225

HAMBURGUESA
Carne de res angus, aderezo de miel y gorgonzola, reducción de cebollas cocinadas en oporto, tocino hecho en casa, papas gajo con aceite de trufa y grana padano
$390

PORK BELLY
Zarandeado, nopales curados, cilantro criollo y pipián, acompañado de tortillas hechas a mano
$345

ESPECIALIDADES DEL MAR

COCTEL MIXTO
Pulpo, camarón cocido y pescado, Con cátsup hecha en casa, salsas negras y aguacate.
$285

ARROZ MELOSO
Arroz negro con pulpo al grill, camaron cocido, grana padano y mantequilla.
$365

PULPO AL GRILL
Marinado en cenizas de habanero, x´pelon, puré de coliflor rostizada, mayonesa de lima y salsa xo
$375

PESCA
Filete de robalo, papa trufada, puré de piña, zanahorias glaseadas.
$395

Ofrecemos alternativas personalizadas en caso de alergias o restricciones alimentarias. Por favor déjale saber a tu mesero.

WI-FI N:CIGNOMEJORADA P:INCOGNITO