

HABITA ® HECHO EN MONTERREY.

VASCONCELOS NO.150 OTE SAN PEDRO GARZA GARCIA
NUEVO LEON. MEXICO. WWW.HOTELHABITAMTY.COM

ENTRADAS | STARTERS

HOJA SANTA Y QUESO DE CABRA PEPPERLEAF AND GOAT CHEESE CON QUESILLO Y SALSA VERDE WITH STRING CHEESE AND GREEN SALSA	\$ 90.00
ESQUITES CON TUETANO (10 g) Y EPAZOTE CORN KERNELS WITH MARROW AND EPAZOTE	\$ 95.00
COLIFLOR EN SALSA MACHA CAULIFLOWER AND MACHA SALSA EN SALSA MACHA DE ALMENDRAS Y CHILE DE ARBOL BAKED AND FRIED CAULIFLOWER WITH ALMONDS AND CHILE SALSA	\$ 95.00
SOPE DE RIB EYE (90 g) RIB EYE SOPE PREPARADO CON ASIENTO Y AGUACATE PREPARED WITH LARD AND AVOCADO	\$ 130.00
CEVICHE DE ATUN (90 g) TUNA CEVICHE CON MANGO, LECHE DE COCO Y CHILE DE ARBOL WITH MANGO, COCONUT MILK AND CHILE DE ARBOL	\$ 145.00
CAMARON (90 g) Y AGUACATE SHRIMPS AND AVOCADO CON JICAMA, AÍOLI DE AGUACATE Y CHILE MORITA WITH JICAMA, AVOCADO AND MORITA CHILE AÍOLI	\$ 160.00

ENSALADAS | SALADS

ENSALADA VERDE GREEN SALAD MIX DE LECHUGAS, CHIPS DE AJO, COCO Y ADEREZO CREMOSO LETTUCES MIX, GARLIC CHIPS, COCO AND CREAMY DRESSING	\$ 120.00
ENSALADAS CESAR CESAR SALAD CON, PECHUGA DE POLLO (50 g), TIERRA DE CROTONES Y ADEREZO AHUMADO WITH CHICKEN BREAST, CRUMBLERED CROUTONS AND SMOKED DRESSING	\$ 130.00

PASTAS Y SOPAS | CARBS AND STEWS

CONSOME DE POLLO (60 g) CHICKEN BROTH CON VERDURAS Y ARROZ BLANCO WITH VEGETABLES AND WHITE RICE	\$ 90.00
FIDEU SECO ACOMINADO CON CREMOSO DE AGUACATE Y CALDO DE FRIJOLES WITH CUMIN, CREAMY AVOCADO AND BEAN BROTH	\$ 90.00
SOPA DE TORTILLA TORTILLA SOUP SOPA DE TORTILLA CON QUESO PANELA TATEMADO WITH SEARED PANELA CHEESE	\$ 95.00
RISOTTO DE MOLE MOLE RISOTTO PREPARADO EN EL MISMO MOLE NEGRO HECHO EN CASA, QUESO COTIJA PREPARED WITH HOMEMADE MOLE AND COTIJA CHEESE	\$ 150.00
ARROZ NEGRO BLACK RICE ARROZ CREMOSO Y CALAMAR EN SU TINTA (40 g) CREAMY RICE WITH SQUID INK	\$ 160.00
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE CON CARNE DE CERDO (40 g) Y RES (40 g), SALSA DE TOMATES Y FINAS HIERBAS WITH PORK AND BEEF MEATS AND HOMEMADE TOMATOES SAUCE	\$ 180.00

GUARNICIONES EXTRAS | EXTRA SIDES

ORDEN (50 g) ORDER ARROZ BLANCO, MIX DE LECHUGAS, VEGETALES, PAPAS O AGUACATE WHITE RICE, LETTUCES MIX, VEGETABLES, FRENCH FRIES OR AVOCADO	\$ 50.00
--	----------

FUERTES | MAIN COURSES

PESCA DEL DIA (180 g) CATCH OF THE DAY ENVUELTO EN HOJA SANTA, PURE DE COLIFLOR, ARROZ CREMOSO DE HUITLACOCHÉ WRAPPED IN PEPPERLEAF, CAULIFLOWER PUREE AND CORN SMUT RICE SEGUN DISPONIBILIDAD: JUREL, LENGUADO O MERO UPON AVAILABILITIES: HORSE EYE JACK, SOLE, SEA BASS	\$ 240.00
MEDIO POLLO DE LECHE (350 g) A LA PAILLARDE HALF ROCK CORNISH "A LA PAILLARDE" ROSTIZADO Y MARINADO CON CITRICOS, ARROZ JAZMIN ROASTED AND MARINATED WITH CITRUS, JASMINE RICE	\$ 245.00
MOLE MANCHAMANTELES Y SHORT RIB (300 g) SHORT RIBS AND "MANCHAMANTELES" MOLE SHORT RIB CON HUESO, CON MOLE NEGRO MANCHAMANTELES SHORT RIBS BONES WITH FRUTAL PERFUMED MOLE	\$ 245.00
COSTILLAS BORRACHAS BABY BACK RIBS DE CERDO (300 g) EN SALSA BORRACHA CONFITADA CON SOTOL WITH BORRACHA AND SOTOL CONFITED SALSA	\$ 250.00
HAMBURGUESA DE RES (200 g) BEEF BRUGER TOP SIRLOIN, TOMATE CONFITADO, QUESO MUNSTER Y MAYONESA DE CHILE PIQUIN TOP SIRLOIN, CONFITED TOMATO, MUNSTER CHEESE AND PIQUIN CHILE RECETA VEGETARIANA CON PORTOBELLO ASADO VEGGIE PROTOBELLO BURGER AVAILABLE	\$ 270.00
PICAÑA TACO (220 g) EN SALSA DE CHILES, ENSALADA FRESADILLA, AGUACATE Y QUESO PANELA WITH CHILE SALSA, GREEN TOMATOES, AVOCADO AND PANELA CHEESE	\$ 280.00
TACOS (x3) DE LECHON (180 g) PIGLET TACO 3 TEXTURAS CON SALSA XNIPEC DE HABANERO NEGRO 3 TEXTURES PIGLET WITH HABANERO CHILE "XNIPEC" SALSA	\$ 280.00
SALMON (180 g) CON RISOTTO SALMON WITH RISOTTO CON COSTRA DE MOSTAZA ANTIGUA Y SEMILLAS, EN REDUCCION DE VINO Y CREMOSO DE CHILE MORITA ALMONDS, PEPITA, NUTS AND WHOLE-GRAIN MUSTARD CRUST, RED WINE REDUCTION AND CREAMY MORITA CHILE SAUCE	\$ 290.00
CORAZON DE FILETE DE RES (220 g) TENDERLOIN FILLET CON PURE Y ESENCIAS DE TRUFAS WITH POTATO PUREE AND TRUFFLES PERFUME	\$ 320.00

POSTRES | SWEETS & MORE

CREME CARAMEL DE QUESO CREMA Y VANILLA VAINILLA AND CREAM CHEESE CREME CARAMEL	\$ 95.00
ENVUELTO DE ATE DE MEMBRILLO CON QUESO QUINCE AND CREAM CHEESE WRAPP	\$ 95.00
TARTA TATIN Y HELADO DE VAINILLA CON ROMERO TATIN TART WITH VAINILLA AND ROSEMARY ICE CREAM	\$ 110.00
FRESAS CON CREMA DE MENTA Y PILONCILLO STRAWBERRIES AND CREAM, MINT AND PANELA PERFUMES	\$ 120.00
HOT FUDGE CHOCOLATE CON HELADO DE TE VERDE HOT FUDGE CHOCOLATE MUG CAKE WITH GREEN TEA SORBET	\$ 130.00
SELECCION DE HELADOS Y SORBETES ARTESANALES (x3) GLORIA, CHOCOLATE BLANCO CON TOFFEE, FERRERO, VANILLA CLASICA, FRUTOS DEL BOSQUE ARTISAN SORBETS & ICE CREAMS (x3) GLORIA, WHITE CHOCOLATE AND TOFFEE, FERRERO, CLASSIC VANILLA, BERRIES	\$ 110.00

CHEF EJECUTIVO
GUSTAVO FERNANDEZ



Precios en pesos mexicanos e incluyen I.V.A.
Prices in mexican pesos, including taxes