

**This is  
Intro**

NUEVO MENÚ

# intro

restaurant

## Especiales

### DE TEMPORADA

CHILE EN NOGADA.- \$430

CHILEATOLE.- \$95  
croqueta de jaiba

ENCHILADAS AGUSTINAS.- \$250  
con relleno de nuestros chiles en nogada bañadas  
con mole poblano de AUGURIO y granada

PIZZA DE QUELITES.- \$200  
requesón con quelites,  
salsa de huitlacoche, chicharrón

## EN EL Bar

JAMÓN 5 JOTAS.- 40 gr \$520  
cortado a mano, ralladura de tomate, aceite de oliva, pan

ACEITUNAS MARINADAS.- 100 gr \$85  
kalamata, aceitunas verdes gigantes, romero, ajo, limón

TABLA DE QUESOS.- \$455  
flor de atlixco, port salut, camembert,  
cheddar añejo, boursin con arándano y pistache,  
mermelada casera de fambuesa, frutas  
y frutos secos, pan de masa madre

# Primeros

**CAMARONES ROCA.- \$220**  
yuzu, aioli de sriracha

**DUMPLINGS DE  
CHICHARRÓN PRENSADO.- \$235**  
al vapor en bambú, salsa xo

**CRUDO DE ATÚN.- \$220**  
soya, sambal, manzana verde,  
salsa de ajo negro, nori frito

**BROCHETAS DE POLLO SATAY.- \$190**  
salsa de cacahuete,  
relish de plátano, shallots frito

**BETABEL ROSTIZADO  
A LA LEÑA.- \$175**  
cous cous, jocoque seco, avellana  
vinagreta de cardamomo, miel de romero

**CARNE TÁRTARA DE RES.- \$180**  
pepinillo, alcaparra, mostaza dijón  
aceite de trufa, huevo de codorniz perfecto

**BURRATA.- \$270**  
morcilla de arroz, chutney de manzana, arúgula,  
bulbo de hinojo, pan rústico

**COLIFLOR AHUMADA.- \$190**  
salsa de queso de cabra, emulsión de albahaca

**CHICHARRÓN DE RIB EYE.- \$250**  
guacamole thai, tortillas de maíz

**CALAMARES SICILIANOS.- \$310**  
rellenos de hinojo, pasas rubias,  
piñones, emulsión de perejil

**ALCACHOFA FRITA.- \$310**  
curry de tomate, hummus, aceite de té limón

# Segundos

**AGNOLOTTI TARTUFO.** - \$280

pasta fresca rellena de queso ricotta,  
tartufo, jamón serrano crujiente

**CAMARÓN VIETNAMITA U8 AL GRILL.** - \$420

té limón, ajo, pasta de chiles, noodles de arroz,  
soya, brócoli aceite de ajonjolí

**KORMA.** - \$235

estofado hindú de pollo al curry,  
arroz jazmin, papadam

**ROBALO AL SARTÉN.** - \$380

coles de bruselas, cherrys confitados,  
butter milk de mostaza antigua

**PULPO A LA PARRILLA.** - \$450

hummus, persillade, limón en conserva

**SALMÓN AL CARBÓN EN TABLA DE CEDRO.** - \$450

mostaza antigua, miel, bok choy, picallili, aioli

**FILETE DE RES A LA MANTEQUILLA.** - \$310

salsa de alcaparras, pereji y anchoas,  
coles de bruselas fritas, jocoque

**ARROZ CALASPARRA CON PICAÑA AHUMADA.** - \$380

a la leña, verduras del huerto

**LOMO AL TRAPO.** - \$480

filete de res a las brasas envuelto en trapo con mezcal,  
papa rostizada con tocino, salsa ranchera

**HAMBURGUESA DE SIRLOIN.** - \$275

mostaza dijón, jitomate, mix de lechugas,  
blue cheese, papa en gajos frita

EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS ORDENA.  
LOS ALIMENTOS SE PREPARAN AL MOMENTO. TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

\$200 **PASTA DE MOLE DE AUGURIO** POR ANGEL VÁZQUEZ

# Postres

\$125

TARTA DE CHOCOLATE AMARGO Y TOFFEE.-

MOUSSE DE MANGO.-

maracuyá, biscocho de almendra, merengue de cardamomo, crumble especiado, pimienta rosa

CHEESE CAKE VAZCO.-

queso de cabra, helado de manzana granny smith

MAIZ.-

biscocho de maiz azul, tres leches de nixta, pinole de palomitas, queso crema, helado de pop corns

PASTEL DE CHOCOLATE SIN HARINA.-

jalea de berries, sorbete de berries con vinagre balsámico

TIBIO DE DULCE DE LECHE.-

con helado de platano fermentado

variedad de HELADOS Y SORBETES

## CAFÉ

NESSPRESSO

ristretto 30 ml.- \$45

ristretto doble 60 ml.- \$58

lungo 120 ml.- \$45

capuchino 120 ml.- \$50

espresso 50 ml.- \$45 doble 100 ml.- \$55

espresso cortado 50 ml.- \$47 doble 100 ml.- \$58

## VINOS DE POSTRE

**cosecha tardía**, casa madero, valle de parras, méxico, 375 ml.- b.\$920

**stellar**, don leo, valle de parras, méxico, 500 ml.- b.\$620

**BRANDY** copa 50 ml  
**cardenal de mendoza.**- \$310  
**gran duque de alba.**- \$210

**RON** copa 50 ml  
**zacapa X:O.**- \$450  
**zacapa 23.**- \$200

**COGNAC** copa 50 ml  
**hennessy V.S.**- \$170  
**hennessy X.O.**- \$580  
**martell V. S. O. P.**- \$205  
**martell cordon bleu.**- \$490

**SINGLE MALT** copa 50 ml  
**glenfiddich 12.**- \$190  
**glenmorangie original.**- \$190  
**the macallan 12.**- \$230

**BLENDED WHISKEY** copa 50 ml  
**j. w. blue label.**- \$600  
**buchanan's 18.**- \$350

**OTROS**  
**golden milk.**- \$85  
**matcha.**- \$50  
**cacao miel.**- \$85  
**cocoa.**- \$85  
**chai latte.**- \$60  
**chocolate caliente.**- \$40  
**selección de te molienda sagrada.**- \$50  
**mandolin kombucha.**- \$100  
**vodka chai.**- \$110