

INTRODUCING
our menu

and our way to see the world

un menú de angel vázquez

CHILES EN
NOGADA

TEMPORADA 2026

intro
restaurant

—av
ANGEL VÁZQUEZ
EVENTOS

AUGURIO
Comedor Poblano

CHILE EN NOGADA

TRADICIONAL RECETA FAMILIAR

fruto de la mezcla de culturas, un valuarte gastronómico con más de 200 años de existencia, es un homenaje a sus tradicionales ingredientes de la región volcánica y a sus productores locales. disfruta de una nogada 100% de nuez fresca de castilla. **una verdadera obra maestra de nuestra gastronomía**

\$620

pág. 122 del libro cocina poblana de angel vázquez

ENCHILADAS AGUSTINAS

BAÑADAS CON

MOLE POBLANO AUGURIO

con el relleno de nuestros chiles en nogada, granada, ajonjolí
una receta de origen conventual

\$380

pág. 134 del libro cocina poblana de angel vázquez

CREMA DE POBLANO Y ELOTE TATEMADO

requesón, chochoyotas, aceite de epazote

\$190

BAVARESA DE JEREZ

POSTRE DE TEMPORADA

compota de frutos de la estación, durazno criollo, pera de leche y manzana panochera, gelée de granada y bizcocho de nuez

\$190

MARIDAJE SUGERIDO

BURBUJAS

d.o.c prosecco, *la marca*, treviso, italia

BOTELLA \$1,250 COPEO \$290

d.o penedés, *tesor cuvée barrique gran reserva*,
pere ventura, españa

BOTELLA \$1,100 COPEO \$260

BLANCOS

igp pay d'oc, *bleu de mer*, sauvignon blanc,
chardonnay, languedoc, francia

BOTELLA \$950 COPEO \$230

riesling, *loosen bros*, dr. loosen bros, mosel, alemania

BOTELLA \$1,200 COPEO \$280

ROSADOS

merlot, *rosa de los vientos*, casa zamora,
valle de san vicente, baja california, méxico

BOTELLA \$1,350 COPEO \$300

syrach, carignan, vermentino, grenache,
decoy, california, estados unidos

BOTELLA \$1,200 COPEO \$285

DEGUSTACIÓN DE 3 VINOS

1/2 copa de cada uno \$450

DEL 3 DE JULIO AL 15 DE AGOSTO

la marca, loosen bros, rosa de los vientos

DEL 16 DE AGOSTO AL 30 DE SEPTIEMBRE

*tesor cuvée barrique gran reserva,
bleu de mer, decoy*

para comenzar y compartir

aceitunas marinadas en casa (100 g)

mix de aceitunas cerignola, kalamata y nocellara, romero, ajo, limón amarillo.- \$155

caviar oscietra kenoz (15 g)

crème fraîche, papas gaufrette.- \$1,890

jamón ibérico 100% de bellota

extrem puro extremadura (40 g)

rayadura de tomate, aceite de oliva picual, pan hecho en casa.- \$575

ostiones frescos (½ docena)

ostiön japonés pionero, migonette.- \$330 (bajo disponibilidad)

ostiones rockefeller *intro style* (½ docena)

ostiön japonés pionero, al horno y gratinados en crema de espinaca, mantequilla, parmesano, panko.- \$380 (bajo disponibilidad)

dumplings de chicharrón prensado (8 piezas)

relleno de chicharrón prensado y carne molida de cerdo en masa de wonton al vapor en bambú, XO roja.- \$265

camembert al horno de leña en masa de pizza

rueda de queso camembert de villa nolasco, orégano, romero, tomillo, miel, aceite de oliva.- \$370

pizza

de masa madre con 4 días de reposo de **BAKER** *by intro*
al horno de leña (6 rebanadas)

frutti di mare (sin queso)

pulpo, camarón, mejillón ahumado en casa, salsa de tomate, mantequilla infundada de vodka, ralladura de limón.- \$350

tocino

miel de maple, burrata de búfala, cebolla caramelizada.- \$325

jamón serrano

portobello rostizado, queso mozzarella, arúgula.- \$325

primeros

de cuchara

sopa de cebolla francesa (250 g)

cebolla caramelizada, brandy, pasta hojaldrada,
queso parmesano.- **\$190**

new england clam chowder (250 g)

(sopa espesa de almeja, apio, tocino) pan de masa madre.- **\$190**

pasta fresca agnolotti rellena

de queso ricotta (6 piezas)

salsa tartufo, mantequilla quemada, jamón serrano crujiente.- **\$355**

FRESH AND LIGHT

carne tártara de res (90 g)

filete de res picado a mano, pepinillo, alcaparra, mostaza
dijon, aceite de trufa, yema curada, queso parmesano,
pan brioche.- **\$230**

tostada tatemada de atún aleta amarilla (90 g)

atún fresco en cubos, emulsión picante de salsa macha, jengibre,
ajo y cebollín, sobre aguacate y tostada de maíz azul.- **\$190**

tiradito thai

pesca del día (90 g), leche de tigre de curry verde y coco,
papaya thai, cacahuete.- **\$310**

ensalda César *intro style* (preparada en la mesa)

corazones de lechuga orejona (90 g), aderezo César,
parmesano, zest limón amarillo, panko.- **\$250**

atún confitado (100 g)

espárragos blancos, vinagre de jerez,
mezcla de hojas de cactilia, huevo duro.- **\$290**

ensalada thai

mix de hojas frescas, flank steak marinado al estilo asiático
(100 g) hierbabuena, cilantro, ajo frito, cacahuete tostado,
hojuelas de chile, vinagreta cremosa de leche de coco
y crema de cacahuete, limón .- **\$250**

brócoli rostizado a la leña

jocoque seco, mantequilla de rash al hanout, miel de abeja
orgánica, hojuelas de chile, za'atar.- **\$215**

betabel a la leña (90 g)

cous cous, jocoque seco, vinagreta de balsámico - cardamomo,
miel de romero, avellana caramelizada.- **\$190**

brochetas satay (3 piezas)

brochetas de pollo, salsa satay cremosa y envolvente, donde el
cacahuete tostado se funde con notas cálidas de curry.- **\$260**

tacos de pork belly (2 tacos)

tortilla de maíz, salsa la chula de san cosme, bbq de espresso,
jocoque casero.- **\$200**

El consumo de productos crudos es responsabilidad de quien los ordena.

Los alimentos se preparan al momento. Todos nuestros precios incluyen IVA.

Los gramajes son aproximados. Todos los platillos están sujetos a disponibilidad.

segundos

pescado del día a la francesa (120 g)
lomo de pescado del día al sartén, mejillones
y alubias estofadas en velouté de perejil,
gastrique de tomate.- \$485

pulpo a la leña (230 g)
hummus, persillade, limón en conserva.- \$585

salmón al carbón ahumado en tabla de cedro (230 g)
mostaza antigua, miel de abeja orgánica, bok choy,
piccalilli, aioli de ajo rostizado.- \$485

medio pollito ahumado rockorish (200 g)
velouté de mostaza antigua y dijon,
puré cremoso de papa.- \$350

confit de pato desde 2003 (100 g)
manzana caramelizada, magret de pato, foie gras,
jus de pato, pan brioche.- \$485

**arroz calasparra DO cola de res,
foie gras y chorizo** (90 g)
arroz meloso cocinado en caldo oscuro de mariscos,
verduras del huerto.- \$450 (para dos personas)

**medallón de filete de res de
sonora a la mantequilla** (200 g)
salsa de alcaparras, perejil y anchoas,
coles de bruselas fritas, jocoque seco.- \$390

cabrería de sonora al chiltlepin y tuétano (500 g)
filete de res con hueso al horno de leña, tuétano,
chiltlepin, kale frita.- \$690

filete de res chateaubriand (400 g)
centro de filete de res, demi glace cremoso
de pimienta verde, papas fritas gaufrette.- \$695

"the perfect" smash burger
molida de sirloin prime doble a la plancha (200 g) cebolla,
queso americano (del real), salsa americana, pepinillo
hecho en casa, papas gajo con aceite de trufa y parmesano.- \$315

**haz tu hamburguesa paquete
DE NIÑOS GRANDES**
smash burger
+ dry martini \$495



519 KIDS
**Happy
MEAL**





ANGEL VÁZQUEZ

intro
restaurant

AUGURIO

a éstos **22 años**
cocinando para ti
los llamamos:

Temp. **22**

¡BIENVENIDO!

TODO LO QUE HAY EN ESTA MESA ESTÁ AQUÍ POR ALGO

nos gusta cocinar con ingredientes que conocemos, que nos dan identidad y servirlos en piezas hechas donde colaboramos con gente que admiramos.

por eso trabajamos con los quesos de productos lácteos mendoza; los brotes de cactilia y brotavit; los ingredientes de casa huerta; el huevo libre de pastoreo de vidánica; los pescados y mariscos frescos y de la mejor calidad que llegan desde la baja por jamat; la tostada azul de amigos de ozolco; el jocoque de cado; la cerveza artesanal de cervecería cholula; y para servir: talavera de uriarte y talateca.

son parte de lo que somos, de lo que cocinamos y de lo que compartimos contigo en este viaje.

intro
restaurant



AMIGOS DE OZOLCO

