CUNA DE TIERRA · GUANAJUATO

RAIGAL

Cocina de Origen

Menú

CHEF RICARDO LUNA

I

Entradas

APPETIZERS

TACOS ÁRABES MAR Y TIERRA — 390

Aderezo chipotle, puntas de filete de res, camarón y pulpo.

Chipotle dressing, beef tenderloin tips, shrimp, and octopus.

TIRADITO DE TATAKI DE ATÚN — 370

Jamaica, chile morita, soya fermentada, wakame, aguacate y poro frito.

Hibiscus, morita chile, fermented soy, wakame, avocado, and fried leek.

AGUACHILE DE CHILTEPÍN — 350

Aguacate, tostadas nixtamalizadas, ceniza de habanero y cebolla morada.

Avocado, nixtamalized tostadas, habanero ash, and red onion.

TOSTADITAS DE ATÚN ALETA AMARILLA — 330

Mayonesa picante, tomates cherry, ponzu y aguacate.

Spicy mayonnaise, cherry tomatoes, ponzu, and avocado.

PAPAS CUNA — 210

Papas a la francesa trufadas con un toque de ceniza de vegetales y queso pecorino romano.

Truffle-infused French fries finished with a delicate hint of vegetable ash and freshly grated Pecorino Romano cheese.

SOPES DE PULPO — 280

Frijol colado, aguacate, rabanitos encurtidos y setas fritas.

Refried black bean base, avocado, pickled radishes, and fried mushrooms.

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE PORK BELLY — 250

Tortillas artesanales, pepitas de calabaza fritas y cebolla encurtida.

Artisanal tortillas, fried pumpkin seeds, and pickled onion.

II

Ensaladas y tablas para compartir

SALADS & SHARING PLATTERS

PAN DE MASA MADRE HECHO EN CASA 85

Acompañado de mermelada casera de guayaba con romero.

House-made sourdough bread served with homemade guava and rosemary jam.

MOZZARELLA FRESCA CON TOMATES ORGÁNICOS 270

Reducción de balsámico y vino tinto, girasol garapiñado y arúgula.

Balsamic and red wine reduction, candied sunflower seeds, and arugula.

HOJAS VERDES CON QUESO GORGONZOLA 250

Aderezo de miel, mostaza antigua y nueces caramelizadas.

Honey and whole-grain mustard dressing, caramelized walnuts.

TABLA DE QUESOS Y CHARCUTERÍA 420

Selección curada de quesos artesanales y charcutería fina, acompañada de frutas estacionales, mermelada de temporada, frutos secos y pan de la casa de masa madre.

A curated selection of artisanal cheeses and fine charcuterie, served with seasonal fruits, seasonal jam, dried fruits, and house-made sourdough bread.

III

Platos Fuertes

MAIN COURSES

PASTA LARGA CON PESTO DE SEMILLAS Y PISTACHES 410

Camarones y queso parmesano.

Shrimp and parmesan cheese.

PASTA CORTA A LA AMATRICIANA 340

Receta tradicional con guanciale o pancetta.

Traditional recipe with guanciale or pancetta.

MIGNON DE AVE 390

Salsa de hongos, puré de papa cremoso y salteado de tomates cherry.

Mushroom sauce, creamy mashed potatoes, and sautéed cherry tomatoes.

MEDALLONES DE FILETE DE RES AL GORGONZOLA 560

Papatinas trufadas, cebolla caramelizada y perlas de calabaza.

Truffled potato chips, caramelized onion, and squash pearls.

SHORT RIB AL MOLE DE XICO 580

Cocción de 24 horas, zanahorias en escabeche, puré de plátano macho y quelites.

24-hour braised short rib, pickled carrots, plantain purée, and wild greens.

IV

Pizzas de Masa Madre

SOURDOUGH PIZZAS

JAMÓN SERRANO Y PESTO — 320

Salsa pomodoro, mix de quesos, jamón serrano, stracciatella y pesto de la casa.

Pomodoro sauce, cheese blend, premium serrano ham, stracciatella, and house pesto.

CHICHARRÓN DE PORK BELLY — 330

Frijol colado picante, cebolla curada en limón, queso fresco y quelites.

Spicy refried beans, lime-cured onion, fresh cheese, and wild greens.

HONGOS CON AJO — 320

Mantequilla local, peperoncino y aceite de chile morita con nueces.

Local butter, peperoncino, and morita chile oil with walnuts.

ALCACHOFAS CON SALAMI — 320

Aceitunas, pasta de anchoas y queso pecorino romano.

Olives, anchovy paste, and Pecorino Romano cheese.

V

Postres

DESSERTS

TARTA ESTILO DUBAI 210

Ganache de chocolate premium con hilos crujientes de kataifi y praliné de pistache, terminada con aceite de oliva de autor y sal en escamas.

Rich chocolate ganache tart with crispy kataifi strands and pistachio praline, finished with estate-grown olive oil and sea salt flakes.

PANNA COTTA DE CÍTRICOS 170

Infusión de cítricos y frutos frescos.

Citrus infusion and fresh berries.

COPA DE HELADO DEL DÍA 160

Helado artesanal sobre crumble crujiente de mantequilla y compota de berries.

Artisanal ice cream over buttery crumble and berry compote.

Los precios no incluyen el servicio. Agradecemos su preferencia.

Prices do not include service. Thank you for your preference.

El consumo de alimentos crudos o semicocidos de origen animal es responsabilidad del consumidor.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

RAIGAL

Cocina de Origen

Reservaciones en OpenTable

+52 (415) 454 0144 · contacto@cunadetierra.com