



BREBAJES MÍSTICOS

CURANDERA DE ALMAS - \$270 mn

Solferino Dry Gin, licor de zacáte de limón, miel de romero y limón amarillo.

LA HECHICERA - \$270 mn

Cascahuin blanco, vermut rojo, arándano y frambuesa.

BALAM SPRITZ - \$280 mn

Licor de zacáte de limón, jarabe del bosque y top de vino espumoso.

SPRITZ DEL BOSQUE - \$270 mn

Licor de toronja arandese, soda y top de vino espumoso.

EL CHAMÁN - \$280 mn

Sotol cedrosanum, oleo mágico, manzana clarificada, vermut y limón amarillo.

PÓCIMAS

ESPÍRITU DE LA SELVA - \$280 mn

Solferino Dry Gin, licor de zacáte de limón y clarificado de albahaca.

SANTO REMEDIO - \$280 mn

Reves rojo, miel mística, clarificado de manzana y limón amarillo.

RAÍCES DEL CORAZÓN - \$280 mn

Raicilla Tabernas III, licor de chile poblano, kiwi, frambuesa, sal de cenizas de chile y maíz azul.

CURANDERÍA & BREBAJES - \$280 mn

Don Fulano blanco, Yolíxpa, soda de toronja y sal cítrica.

SANGRÍA MÁGICA - \$270 mn

Licor de maracuyá, cítricos, menta y vino de la casa.

NAHUAL - \$280 mn

Vodka oaxaqueño de pepino, jugo de limón, soda de jengibre.

ALMA DE SALVIA

MEZCALITA DE SALVIA - \$270 mn

Mezcal, Chan Antonio, cítricos, salvia y su sabor de elección:
Limón, maracuyá y frutos rojos.

SALVIA SOUR - \$260 mn

Mezcal, licor de damiana, jarabe de salvia y aquafaba.

SALVIA ROYAL - \$220 mn

Cordial de manzana verde con salvia blanca y top de vino espumoso.

+ Pregunta por nuestros vermuts artesanales. +

En Salvia Blanca creemos que los sabores tienen poder. Estas no son solo bebidas, son leyendas y tradiciones servidas en copa. Bienvenidos a un mundo donde México se saborea y se cuenta en fábulas.

Adrian Velazquez
JEFE DE BARRA



Precios finales, incluyen IVA. Es responsabilidad del cliente informar a su mesero sobre cualquier alergia o condición médica.



CERVEZA

SALVIA MÁGICA - \$140 mn
Cream Ale

GNOMO - \$140 mn
Cream Ale con con notas a naranja.

GUERRERO ECMO - \$140 mn
Pale Ale

CHAMANA - \$140 mn
IPA

MERLIN - \$140 mn
Porter

KUSCO - \$140 mn
Pale Ale infusiónada con lavanda.

COYOTITA - \$140 mn
Imperial IPA

GUAPO - \$140 mn
Cream Ale infusiónada con guayaba.

XX Lager - \$85 mn **Ultra Michelob** - \$85 mn **Indio** - \$85 mn

CLÁSICOS

MARGARITA - \$240 mn
Limón-Spicy-Maracuyá

PALOMA - \$210 mn

BLOODY MARY - \$210 mn

MOJITO LIMÓN - \$210 mn

ESPRESSO MARTINI - \$200 mn

OLD FASHIONED - \$240 mn

GIN TONIC - \$230 mn

✦ **Pregunta por nuestros vermouths artesanales.** ✦

MOCTELES

KUMIAI - \$150 mn

Jarabe de jamaica, jugo de arándano, cítricos, top de agua mineral, escarchada con sal de ceniza de chile y maíz azul.

CARNAVAL - \$150 mn

Soda de toronja de la casa, cítricos y escarchado de sal cítrica

DUENDECILLO - \$150 mn

Menta macerada, cítricos y top de soda de pepino con extracto de jengibre.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

LIMONADA \$70 mn

NARANJADA \$70 mn

LIMONADA DE FRUTOS ROJOS \$90 mn

SIMBIOSIS KOMBUCHA \$120 mn
*355ML DIVERSOS SABORES,

SODAS \$70 mn
*355ML DIVERSOS SABORES,

SCHWEPPE'S TONIC \$70 mn
355ML

PERIER MINERAL \$80 mn
355ML

AGUA ALCALINA ALHO SALVIA \$75 mn
355ML

AGUA ALCALINA ALHO SALVIA \$140 mn
750ML

AGUA GASIFICADA ALHO SALVIA \$140 mn
750ML

Precios finales, incluyen IVA. Prohibida la venta de alcohol a menores de edad. Es responsabilidad del cliente informar a su mesero sobre cualquier **alergia o condición médica.**

ENTRADAS**CONCHAS DE TEMPORADA - \$300 mn**

Variedad de conchas de temporada, lo que el mar nos brinda es lo que llevamos fresco a su mesa

CONCHAS CALIENTES - \$340 mn

Pregunte al mesero por la preparación del día.

 **ATÚN ALETA AZUL - \$500 mn**

Láminas de atún aleta azul, salsa macha oaxaqueña, limón real, mayonesa casera, cebollas y chile serrano.

CALLO DE HACHA FRESCO - \$470 mn

Salsa de tomate asado, cebolla morada, pepino, cilantro, chiles serranos y cítricos.

CEVICHE MARINO - \$340 mn

Pesca fresca, alga marina, albahaca, pepino, jocoque casero, quinoa negra.

 **TABLA DE QUESOS - \$550 mn**

Selección de quesos, ate, semillas y pan de masa madre.

CROQUETAS DE RES - \$300 mn

Estofado de res, alioli de mostaza y queso parmesano.

PAPAS TRUFADAS CASERAS - \$230 mn

Trufa, queso parmesano y alioli confitado.

DE NUESTRO HUERTO **ENSALADA DE TOMATES HEIRLOOM DEL HUERTO - \$300 mn**

Vinagreta de vainilla, queso de cabra, albahaca, arugula, echalotes, cítricos del huerto y pistache.

 **BETABEL ROSTIZADO - \$300 mn**


Vinagreta de betabel, jocoque casero, mix de hojas verdes y nuez garapiñada.

ZANAHORIAS DE TIERRA - \$260 mn

Zanahoria asada con holandesa de olivos ahumados y ensalada de hojas de zanahoria.

ENSALADA DEL HUERTO - \$230 mn

Variedad de lechugas del huerto, aderezo de parmesano, ajo frito, croutons, pepino persa, queso, jitomates del huerto y balsámico antiguo.

 **Es responsabilidad del cliente informar a su mesero sobre cualquier alergia o condición médica.**

HORARIOS DE COMIDA

TODOS LOS DÍAS
1:30 PM - 9:30 PM

PULPO ROSTIZADO - \$650 mn

Vegetales del huerto y puré de zanahoria rostizada.

 **SHORT RIB CON ALMENDRAS - \$935 mn**

Costilla de res bañada en gravy de almendra; acompañada por puré de coliflor y cebollín.

 **PORK CHOP FRIED - \$500 mn**

Cebollas asadas, gravy, puré de papa, limón amarillo.

MAGRET DE PATO - \$790 mn

Añejado en casa, acompañado de jugo de pato, mix de hojas verdes del huerto y arroz al vino blanco con hongos.

LOMO DE RES EN VINO TINTO DEL VALLE - \$890 mn

Estofado de res acompañado de vegetales asados, tocino y pan de la casa.

SALMÓN ASADO - \$620 mn

Gremolata, tocino, miel y papas confitadas en mantequilla.


PAPARDELLE RAGU DE RES - \$400 mn

Crema fraiche, parmesano y tomates.

STEAK AND FRITES ~ \$1,335 mn

Puré de papa suave, papas fritas y new york con jus de res.

AL CENTRO

FLAT MEAT ~300GR° \$1,040 mn	NEW YORK ~500GR° \$1,985 mn	TOMAHAWK ~1.5 KG° \$4,400 mn	PORTERHOUSE ~1.5 KG° \$3,990 mn
RIB EYE AUSTRALIANO ~500 G° \$2,995 mn	PESCA LOCAL ASADA ~1LB° \$470 mn		CAMARONES ASADOS ~8, 10 PZ° \$520 mn

ACOMPAÑANTES ✨

Tortellini trufado · \$340 mn

Pasta rellena de queso ricotta y espinaca.

Puré de temporada · \$190 mn

Puré de vegetal de temporada acompañado de pan.

Vegetales rostizados · \$200 mn

Ajo frito y pure de brócoli asado.

Arroz meloso · \$340 mn

Acompañado de costilla, alioli y salsa de parmesano.

Espárragos a la brasa · \$210 mn

Con vinagreta.

Una cocina campestre de brasa & campo, diversa y de proximidad, nos divertimos mezclando ingredientes para hacerlos llegar a tu mesa en la que buscamos que los platos se compartan y disfruten todos de ellos.

