



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, Yoliropa, 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 vermouths 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



Pedro Allan
BARTENDER

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 infundada con lavanda.

COYOTITA • \$140 mn
Imperial IPA

GUAPO • \$140 mn
Cream Ale infundada 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)

SCHWEPES 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 • \$290 mn

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

CONCHAS CALIENTES • \$325 mn

Pregunte al mesero por la preparación del día.

 ATÚN ALETA AZUL • \$480 mn

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

CALLO DE HACHA FRESCO • \$450 mn

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

CEVICHE MARINO • \$325 mn

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

 TABLA DE QUESOS • \$520 mn

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

JAMÓN SERRANO Y ALCACHOFAS A LA BRASA • \$520 mn

Remoulade, aceite de olivo, ajo frito y aceitunas.

CROQUETAS DE RES • \$280 mn

Estofado de res, alioli de mostaza y queso parmesano.

PAPAS TRUFADAS CASERAS • \$220 mn

Trufa, queso parmesano y alioli confitado.

DE NUESTRO HUERTO

 ENSALADA DE TOMATES HEIRLOOM DEL HUERTO • \$290 mn

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

 BETABEL ROSTIZADO • \$280 mn

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

ZANAHORIAS DE TIERRA • \$250 mn

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

ENSALADA DEL HUERTO • \$220 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 • \$580 mn

Vegetales del huerto y puré de zanahoria rostizada.

SHORT RIB CON ALMENDRAS • \$890 mn

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

PORK CHOP FRIED • \$480 mn

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

MAGRET DE PATO • \$750 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 • \$880 mn

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

SALMÓN ASADO • \$590 mn

Gremolata, tocino, miel y papas confitadas en mantequilla.

PAPARDELLE RAGU DE RES • \$380 mn

Crema fraiche, parmesano y tomates.

STEAK AND FRITES • \$1,290 mn

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

AL CENTRO

FLAT MEAT

(300GR)

\$990 mn

NEW YORK

(500GR)

\$1,890 mn

TOMAHAWK

(1.5 KG)

\$4,200 mn

PORTERHOUSE

(1.5 KG)

\$3,800 mn

RIB EYE AUSTRALIANO

(500 G)

\$2,850 mn

PESCA LOCAL ASADA

(1LB)

\$450 mn



CAMARONES ASADOS

(8 - 10 PZ)

\$490 mn

ACOMPAÑANTES

Tortellini trufado • \$320 mn

Pasta rellena de queso ricotta y espinaca.

Puré de temporada • \$180 mn

Puré de vegetal de temporada acompañado de pan.

Vegetales rostizados • \$200 mn

Ajo frito y pure de brócoli asado.

Arroz meloso • \$320 mn

Acompañado de costilla, alioli y salsa de parmesano.

Espárragos a la brasa • \$200 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.

Tonatiuh Anzures
CHEF



**Eduardo Olvera
& Alexis Padilla**
SOUS CHEFS