

Corazón D' Petra

COCINA BAJA MEXA POR EL CHEF CARLOS ESQUIVEL

— FRESCOS —

CEVICHE VERDE | \$350MXN

Pesca del día, marinado de la casa, pasta verde, tomate cherry, pepino, manzana verde.

★ TIRADITO DE JUREL | \$360MXN

Mezcla de aceites, pasta de chiles chilhuacle, cebollín frito, kale frito, salsa ponzu con limón curado.

AGUACHILE NEGRO | \$390MXN

Camarón, pasta negra con chintextle, cebolla morada, cilantro, jícama y pepino en láminas.

— DEL CALOR —

SOPA DE TORTILLA | \$220MXN

Tomate ahumado, chile morita, cremoso de aguacate, queso añejo, eneldo.

ESQUITE CON CHICHARRÓN PRENSADO | \$250MXN

Elote blanco asado, mayonesa de chapulín, mantequilla estragón y ajo, chicharrón prensado.

★ QUESADILLAS FRITAS DE PATO | \$280MXN

Maíz azul criollo, quesillo, chicharrón de pato.

