



Rancho Vía Orgánica Parque Agroecológico

SAN MIGUEL DE ALLENDE

ENTRADAS

BRUSCHETTA \$ 120

Deliciosa mezcla de jitomate, albahaca, ajo y aceite de olivo, sobre pan tostado de masa madre artesanal.

QUESADILLAS \$ 120

TORTILLAS DE MAÍZ CRIOLLO (4pz)
Servidas con pico de gallo y rebanadas de aguacate.

GUACAMOLE (EN TEMPORADA) \$ 155

Servido con totopos de maíz criollo.

HUMMUS CON ACEITUNAS Y VERDURAS \$ 145

Platillo mediterráneo preparado con garbanzo, crema de ajonjolí (tahini), ajo, aceite de olivo y zumo de limón. Acompañado de pan de masa madre y totopos de maíz criollo.

QUESO DE CABRA \$ 165

Acompañado de jitomates deshidratados y aceitunas, bañado en aceite de olivo y hierbas finas.

TOSTADAS DE TEMPORADA \$ 135

Trilogía de tostadas hechas de maíz criollo, acompañadas de ingredientes de la temporada o a la mexicana.

NACHOS VÍA ORGÁNICA \$ 165

Totopos de maíz criollo bañados en frijoles, crema y pico de gallo, acompañados con carne molida o chorizo y queso gratinado.
• Opción vegetariana disponible.

PLATO DE QUESOS \$ 225

Variedad de quesos acompañados de conserva de jitomate cherry, aceitunas y fruta de temporada.

ENSALADAS

ENSALADA VÍA ORGÁNICA \$ 185

Ensalada de la casa con verduras de temporada salteadas en aceite de olivo, acompañada con queso de cabra o de vaca sobre una cama de lechuga.

ENSALADA DE ARÚGULA \$ 175

Ensalada cosechada del huerto, acompañada con láminas de parmesano, zanahoria rallada, verduras de temporada y vinagreta del día.

ENSALADA DE KALE \$ 175

Delicioso mix de kales cosechados del huerto, acompañado de cubos de camote amarillo fritos, nueces, semillas y queso feta.

ENSALADA GRIEGA \$ 175

Ensalada refrescante acompañada con jitomates, pepino, cebolla y aceitunas. Bañada con vinagreta griega y queso feta.

CARPACCIO DE BETABEL \$ 175

Sabroso carpaccio acompañado de ensalada, láminas de parmesano o manchego y vinagre balsámico sobre una cama de mix de lechuga.

EXTRAS

Pollo, pavo, queso, huevo \$ 55

Pasta, verduras \$ 45



HAMBURGUESAS

Tú eliges si comerla con pan de harina orgánica hecha en casa o gordita de maíz criollo.

- Acompañadas de ensalada y papas fritas a las finas hierbas. Todas las hamburguesas incluyen jitomate, aguacate y curtidos.

VEGETARIANA \$ 165

Nutritiva y llena de sabor, hecha a base de frijol, mix de hojas verdes, huevo, nueces, semillas y especias.

VEGANA \$ 165

Sabrosa hamburguesa hecha a base de legumbres de la región, aceite de olivo, nueces pacanas y finas hierbas del huerto.

RES \$ 195

Criadas en el rancho de nuestros vecinos, nuestras hamburguesas de carne de res de libre pastoreo son jugosas y llenas de sabor. Agrégale queso por \$40 más.

CORDERO / SALSA TZATZIKI \$ 195

Nuestro cordero es rico en sabor, en gran parte debido a su dieta basada en agave fermentado, además de ser criados en un sistema de pastoreo rotacional. Esta deliciosa hamburguesa está preparada con ajo, cebolla y hierbas del huerto, con un toque de queso feta.

CONEJO \$ 220

Deliciosa y nutritiva, preparada y sazonada por nuestras expertas.

- La carne de conejo, alimento prehispánico libre de grasa y rica en vitamina B12.

CERDO \$ 165

Carne de cerdo criados en el rancho, con su dieta basada en 50% de forraje de agave fermentado. Preparada con cebolla y hierbas finas del huerto.

PLATILLOS MEXICANOS

GORDITAS RANCHERAS \$ 135

(2pz) Gorditas de maíz criollo rellenas de barbacoa, puerco o res en salsa, con nopales, frijoles y queso de rancho.

ALBÓNDIGAS DE RES

AL CHIPOTLE \$ 195

Hechas con ternera de libre pastoreo de la comunidad. Bañadas con una rica y picosa salsa de jitomate y chipotle, acompañada con guarnición de frijoles y arroz, adornada con una pequeña ensalada verde.

ENCHILADAS

HECHAS CON LA TRADICIONAL SALSA VERDE O ROJA

QUESO \$ 150

POLLO \$ 185

Simple y sencillamente ¡Las mejores! Acompañadas de frijoles refritos y ensalada de la casa.

TAMALES

Nuestros tamales están hechos de maíz criollo y manteca producida aquí en la granja. Servidos en una salsa de jitomate, crema y acompañados de frijoles refritos. Pregunta por nuestros diferentes sabores.

VEGANO \$ 165

Preparados con masa de maíz criollo, aceite de olivo, rellenos de verduras de temporada.

POLLO, CERDO O BARBACOA \$ 185

Relleno de salsa roja o verde con pollo, cerdo o barbacoa de nuestra granja.

CALDO DE RES \$ 175

Delicioso caldo de res de libre pastoreo guisado y verduras de temporada. Sazonado con chiles secos. Acompañado de arroz.

POZOLE (ROJO O VERDE) \$ 185

Delicioso, hecho con maíz pozolero, guisado y sazonado con productos locales y proteína proveniente de nuestra granja, acompañado con su guarnición y tostadas.

- Opción vegana con hongos silvestres.

MENUDO \$ 175

Sabroso caldo de pancita de res de libre pastoreo. Guisado acompañado de su guarnición y tortillas hechas con maíz criollo.

CHILE RELLENO \$ 185

Chile poblano tatemado capeado o asado, relleno de queso fresco de rancho, bañado en salsa de jitomate, acompañado de arroz y frijoles.

- Opción vegana disponible.



ESPECIALIDADES DE LA CASA

POLLO A LA PLANCHA \$ 195

Acompañado con ensalada fresca, verduras al vapor y puré de papa.

POLLO AL PESTO \$ 195

Acompañado con ensalada fresca, verduras al vapor y puré de camote amarillo.

TORTITAS VEGETARIANAS \$ 165

De quinoa, parmesano, acelgas y amaranto, bañadas con salsa de jitomate, acompañadas de ensalada de la casa y arroz a la jardinera.

CURRY \$ 220

DE RES, CORDERO O CONEJO.

Delicioso estofado con proteína proveniente de nuestra granja, libres de pastoreo y hormonas. Disfruta de estos deliciosos alimentos y apoya a la comunidad al mismo tiempo. Acompañado con ensalada y arroz a la jardinera.

QUICHE DE TEMPORADA \$ 165

Deliciosa tarta salada, con cremoso relleno elaborado con huevo y vegetales de temporada. Acompañado con ensalada de la casa.

SOPAS

SOPA AZTECA \$ 145

Tradicional sopa Mexicana, elaborada con juliana de tortilla frita, aguacate, queso de rancho, pollo deshebrado y caldillo de jitomate.

SOPA TARASCA \$ 95

Deliciosa sopa de frijoles y salsa de jitomate, acompañada de juliana de tortilla frita de maíz criollo, aguacate, queso de rancho y crema.

CALDO TLALPEÑO \$ 95

Sabroso caldo con pollo y garbanzos. Acompañado con aguacate, queso de rancho y juliana de tortilla frita.

SOPA DEL DÍA \$ 95

Acompañada de pan local artesanal.

ORDEN DE PAN ARTESANAL \$ 55

TODOS NUESTROS INGREDIENTES
PROVIENEN DE UNA PRODUCCIÓN
AGROECOLÓGICA Y REGENERATIVA

DESAYUNOS

• 8 AM - 1 PM •

Todos nuestros huevos provienen de gallinas libres que corren en nuestro bosque de alimentos regenerativos. ¡No te puedes quedar sin visitar esta hermosa parte de la granja!

HUEVOS \$ 150

Todos los huevos vienen acompañados con frijoles y tortillas de maíz criollo.

- A LA MEXICANA
- REVUELTOS CON VEGETALES
- RANCHEROS
- ESTRELLADOS
- OMELETTE VEGETARIANO
- OMELETTE CON QUESO DE VACA O DE CABRA
- DIVORCIADOS
- HUEVOS CAMPESTRES O ALBAÑIL (CON NOPALES EN SALSA DE CHILE PASILLA)

HUEVOS POCHADOS

VÍA ORGÁNICA \$ 165

Servidos sobre una cama de espinacas, cubiertos con una crema de espinaca, acompañados de papas.

CHILAQUILES VERDES O ROJOS

SENCILLOS \$ 110

CON POLLO \$ 165

Acompañados de frijoles, queso de rancho, crema, cilantro y cebolla.

MOLLETES (2pz) \$ 120

Tapa de pan artesanal, cubierta con frijoles, pico de gallo y queso derretido encima.

ENFRIJOLADAS

CON QUESO \$ 145

CON POLLO \$ 165

Bañadas en nuestra cremosa salsa de frijoles, cilantro y cebolla.

PAN FRANCÉS CON FRUTA \$ 165

Acompañado de yogurt.

FRUTA DE TEMPORADA \$ 85

FRUTA CON GRANOLA \$ 120

AVENA CON FRUTA \$ 135

POSTRES

PASTEL DE ZANAHORIA \$ 95

PASTEL DE CHOCOLATE \$ 95

Esponjoso bizcocho de chocolate, con relleno cremoso de betún de chocolate semi amargo.

TARTA DE TEMPORADA \$ 95

TARTA HELADA DE CHOCOLATE \$ 95

Delicioso postre de cocoa, aguacate y nuez. Libre de gluten y de lácteos.

NATILLA DE TEMPORADA \$ 95

Tradicional postre de España. Cremoso acompañado de crumble.

HELADO ARTESANAL \$ 80

Pregunta por nuestros diferentes sabores.

BEBIDAS

AGUA DE FRUTA FRESCA
JARRA \$ 150
VASO \$ 40

SMOOTHIES CON FRUTA
DE TEMPORADA \$ 95

TÉ HELADO \$ 45

CAFÉ AMERICANO \$ 65

TÉ DE HIERBAS DEL HUERTO \$ 35

CAPUCHINO CLÁSICO \$ 70

CHOCOLATE CALIENTE \$ 65

VASO DE LECHE \$ 35

LECHE DORADA \$ 95



VINOS

• BLANCO •

• L.A.C.E.T.T.O.

Vino de uvas blancas Sauvignon blanc. Vino de origen mexicano.

Copa \$ 115

Botella \$ 465

• LA REDONDA

Vino joven de uvas blancas Rubi. Originario de Querétaro.

Copa \$ 115

Botella \$ 420

• A.D.O.B.E.

Vino joven de uvas blancas chardonnay orgánicas.

Copa \$ 135

Botella \$ 475

• TINTO •

• A.D.O.B.E.

Vino orgánico Cabernet, bold and structured. Originario del valle central de Chile.

Copa \$ 135

Botella \$ 475

• SANGRÍA •

• SANGRÍA ROJA

Trago de media tarde, refrescante elaborado con vino tinto, zumo de limón y fruta de temporada.

Copa \$ 125

Jarra (3 personas) \$ 275

• SANGRÍA BLANCA

Trago de media tarde, refrescante elaborado con vino blanco, zumo de limón y fruta de temporada.

Copa \$ 125

Jarra (3 personas) \$ 275

APERITIVOS

MEZCAL \$ 75

TEQUILA BLANCO \$ 75

RON \$ 75

WHISKEY \$ 85

LICOR DE TUNA \$ 95

CERVEZA ARTESANAL

PALE ALE \$ 115

ALC.VOL 6%

Generalmente lupulada en seco con lúpulos de Oregon. Notas de azahar, mandarina y guayaba con un toque de dulzor de caramelo.

STAUT IMPERIAL \$ 115

ALC.VOL 9%

Color negro, densa y suave con sabores a café y chocolate.

IPA IMPERIAL \$ 115

ALC.VOL 8%

Sensual y extremadamente lupulada con una dosis de cítricos, resinas y frutas.

CENIZA PORTER \$ 135

ALC.VOL 4%

Cerveza con sabor intenso a café tostado y chocolate.

GINGER BEER \$ 120

ALC.VOL 0.5%

Bebida levemente alcohólica, el gas presente en este refresco proveniente de un leve proceso de fermentación.



WWW.VIAORGANICA.ORG

BEBIDAS

PIÑA ASADA \$ 145

Trago refrescante de mezcal blanco con notas a piña caramelizada.

TUNA BORRACHA \$ 155

Trago de media tarde con mezcla de pulque, mezcal y zumo de tuna roja.

MOJITO CLÁSICO \$ 110

Pidelo clásico o sabor a fruta de temporada.

MEZCALITAS \$ 130

Trago refrescante con mezcal con diferentes sabores a elegir: Clásica, mango, frutos rojos, melón o sandía.

FRESCA TARDE \$ 120

Trago de media tarde, elaborado con zumo de naranja, destilado a elegir, agua mineral y jarabe casero.

TRAGO DE TEMPORADA \$ 130

Refrescante trago con fruta de temporada, pregunte al mesero.

AGUAMIEL

Bebida prehispánica, dulce, extraída del Agave (maguey).

Chico \$ 35

Grande \$ 65

PULQUE NATURAL \$ 60

Bebida de los dioses. Bebida fermentada de un agave de 10 años.

CURADOS \$ 60

Pulque con sabor a elegir:

Apio, menta, fresa, frutos rojos, piña o tuna roja.

TABLA DE CURADOS \$ 120

4 curados (Mango, apio, colonche o natural).

DESTILADO A ELEGIR \$ 145

(Tequila, ron, vodka, mezcal blanco, mezcal añejo).