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

Vía Orgánica

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.

Vía Orgánica

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

Vía Orgánica

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.

Vía Orgánica

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
Pídelo 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).