

PRECIOS

MENÚ IMPERIAL

\$2100 MXN
por persona

El menú completo.
Incluye guía
con el chef historiador

MENÚ DE LAS “CONDESAS”

\$1700 MXN
por persona

2 Entrées,
1 Plat y 2 Desserts.

(Puede elegir solamente su
plato principal)

MENÚ DE LAS “MARQUESAS”

\$1500 MXN
por persona

1 Entrée, 1 Plat y 2 Desserts.

(Puede elegir solamente su
plato principal)

Con 72 horas de antelación se
puede hacer menú: Vegetariano,
sin glúten o sin alérgenos como
nueces o sulfitos.

Los precios ya incluyen 16% de
IVA, el servicio no está incluido
y es voluntario.

El consumo de alimentos crudos
o sin avisar alergias clínicas
alimenticias es responsabilidad
del comensal.

Utilizamos insumos orgánicos de
temporada, nuestros
proveedoras y productores son
100% mexicanos, responsables
con el medio ambiente y en lo
posible locales.

Ningún menú incluye bebidas.



IMPERIO MEXICANO

CANDELILLA

Cocina histórica de autor por el chef Héctor Gil
presenta su menú N°2

18 JUILLET 1865, Á CHAPULTEPEC

ENTRÉES

Consommé Alondra

Jugo de carne claro con jerez,

Kasnudel con huitlacoche y hongos, aceite de chile y julienne de verduras.

La galantine d'inde

*Terrina casera de guajolote orgánico, pipián real de semillas de melón,
mil hojas de plátano macho crujiente.*

La pâté en croûte aux 3 couleurs

*Paté en costra relleno de pato, panceta y res orgánicos,
gelée de whisky, ensalada de quelites.*

PLATS

Le Mérou mi-braisée

*Pesca del día salvaje y sustentable nutrida con mantequilla,
salsa exhuberancia a la vainilla, camote y endivias.*

Le gigot d'agneau

*Pierna de cordero orgánico cocida con sello de masa y su “jus corsé”,
salsa arriera, y calabacitas tiernas glaseadas.*

DESSERTS

La délice tropicale

*Bocados de dama, crema de mezcal, guanábana,
maracuyá, coco y grosella*

La spécialité: Wienerstrudel ananas - plantain

*Strudel histórico de los Habsburgo con frutas tropicales,
ron de piloncillo, salsa de cacao y crème nuagée con vainilla de
Papantla.*

FRAÎCHEUR

La figue indienne et la carambole

*Sorbete de tuna roja, vino espumoso mexicano
y conserva de carambolos*



CANDELILLA
anti-restaurant

PRECIOS

MARIDAJES
HISTÓRICOS

CON ALCOHOL
+ \$1000 MXN

1 VERMOUTH,
2 VINOS, 1 COCTEL,
1 CHOCOLATE Ó CAFÉ
VIENÉS
1 DIGESTIVO

SIN ALCOHOL
+ \$500 MXN

3 BEBIDAS,
1 CHOCOLATE Ó CAFÉ
VIENÉS

AGUA

H'ethe - Tizayuca, Hidalgo.
natural o con gas
1lt - 120mxn

DIGESTIVOS

Hechos en casa
70ml - 90mxn

DESTILADOS
MEXICANOS

Productores pequeños
70ml - 180mxn



CANDELILLA

cocina histórica de autor por el chef Héctor Gil

LES BOISSONS HISTORIQUES
Con alcohol 220mxn - Sin alcohol 140mxn (150g)

Le punch cordiale 1865

Vino espumoso mexicano, conserva de fresas y rosas.

Tisane forte

*Palo azul, borraja, hierbabuena, hinojo, canela y miel silvestre con
Gin mexicano, ron de piloncillo y mezcal.*

Granité au melon poivré

Melón granizado, jarabe de menta y bourbon mexicano.

Vermouth Miramare

*Hecho en casa 100%, perfumado con ajeno,
vainilla de papantla, cítricos y hierbas.*

Cordiale des merveilles

*Café veracruzano, almíbar de especias y cáscara de naranja con
chiringuito añejado en casa.*

Horchata aux arachides et fleur d'hibiscus

*Horchata molida a metate con arroz y cacahuete (sin lácteos), con
jarabe de jamaica.*

LES VINS

Botella 1200mxn (750ml) - Copa 230mxn (150ml)

Vino tinto . Château Camou Umbral - Cabernet Sauvignon, Merlot.
Valle de Guadalupe, BC

Vino tinto . Espíritus enológicos "barricas selectas" - Cabernet
Sauvignon, Nebbiolo y Tempranillo. San Vicente BC.

Vino tinto . Encino de piedra - Nebbiolo joven. Tecate BC.

Vino blanco . Espíritus enológicos - Chardonnay con barrica.
San Vicente BC.

Vino blanco . 1881 Piscis - Chardonnay.
San Luis Potosí. SLP

Vino rosado . 1881 Piscis - Grenache.
San Luis Potosí. SLP

LES BOISSONS CHAUDES

150g - 140mxn

Le café viennois

Café orgánico de las Casas Veracruz en extracción ristretto, crema de vainilla

Le chocolat à l'orange

*Tablilla hecha en metate con cacao orgánico de Tabasco,
perfumado con naranja*

Café où thé

Café extracción porfiriana o té de lavanda



CANDELILLA
anti-restaurant