



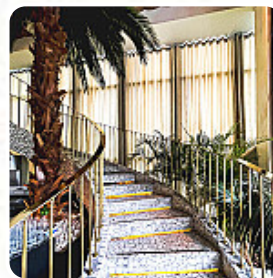
Carta de menús Aitana

<https://carta.menu>

Calle Pedregal #24 Torre Virreyes, Lomas de Chapultepec 11010 Ciudad de México,
Miguel Hidalgo, Mexico

+525591317268,+525591317299,+525555403193,+5255258 -

<http://aitanarestaurante.com>



Aquí encontrarás el [menú de Aitana](#) en Miguel Hidalgo. Actualmente, el menú cuenta con **162** platos y bebidas en la carta. El chef Alberto Ituarte ha lanzado su nuevo proyecto gastronómico en la zona de Lomas de Chapultepec. Este lugar ofrecerá alta cocina y servicio impecable en una atmósfera inmejorable. El diseño del lugar está a cargo de COUSI Interiorismo, un reconocido despacho madrileño con proyectos como el restaurante TEN CON TEN y el Mercado de San Ildefonso en la capital española.

Carta de menús Aitana



Ensaladas

ENSALADA DEL CHEF

Aperitivos

CROQUETAS

Arroz

RISOTTO

Entrantes Y Ensaladas

PAPAS FRITAS

Tapas Calientes

QUESO DE CABRA

Pescado Y Mariscos

ARROZ NEGRO

Licores

MARTINI

Tenera

COSTILLA

Platos Mexicanos

TACOS

Bebidas Calientes

TÉ

Platos De Huevo

TORTILLA

Ensaladas Y Entrantes

ENSALADA DEL CHEF

French

FOIE GRAS

Bebidas Alcohólicas

HUGO

MALBEC

Aperitivo

CEBICHE

TOSTADA

De La Parrilla

COSTILLAS

COSTILLAS DE CERDO

Pesca Del Día (Para Compartir)

CON SOFRITO DE TOMATE Y
ALCAPARRAS

ESTILO GUETARIA

Sin Categorizar

A LA SAL

SPINACH WITH CREAM

Cortes De Carne

SOLOMILLO CON REDUCCIÓN DE
OPORTO, PURÉ DE PAPA AHUMADO Y
VERDURAS ORGÁNICAS (200 GRs.)

RIBEYE (500 GRs.)

TXULETÓN DE RES (1 KG)

Carta de menús Aitana



Clásicos Españoles

CROQUETAS DE PULPO CON ALIOLI DE AJO Y ALIOLI DE TINTA DE CALAMAR

PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE BONITO DEL NORTE DE ESPAÑA SOBRE SALSA MARMITAKO 120GRS. (4 PIEZAS)

BOQUERONES DEL CANTÁBRICO Y ACEITUNAS GORDAL EN CONSERVA CON ALIÑO FRESCO

Catch Of The Day (To Share) (1.4 Kg)

FRIED TOMATO AND CAPERS

GUETARIA STYLE

SALT ROASTED

Categoría De Restaurante

MEDITERRÁNEO

POSTRE

MEXICANO

Pescados

PESCADO CON SALSA DE LANGOSTINOS, SETAS Y PURÉ DE PAPA CONFIT (180 GRS.)

PESCADO CON MAJADA DE HIERBAS, PAPA RÚSTICA Y VEGETALES ORGÁNICOS DE LA CHINAMPA (180 GRS.)

SALMON A LAS BRASAS CON COUS COUS DE LENTEJAS E HINOJO EN 9 HRS DE COCCIÓN, RELISH DE PEPINO Y YOGURT (200 GRS.)

ATÚN SELLADO A LAS BRASAS CON AJO BLANCO DE AVELLANAS, CHUTNEY DE TOMATE ORGÁNICO Y CRUJIENTES DE HOJAS DEL HUERTO

Filetes

GRILLED ANGUS TENDERLOIN WITH A RED WINE REDUCTION, SMOKED POTATO PUREE AND ORGANIC VEGETABLES (200 GRS.)

RIBEYE (400 GRS.)

BEEF TXULETON (1 KG)

FILETE DE CHULETÓN

Mariscos

WHITE FISH WITH MASHED POTATOES, ASSORTED MUSHROOMS AND BISQUE SAUCE (180 GRS.)

FISH WITH FINE HERBS OVER RUSTIC MASHED POTATOES AND ORGANIC VEGETABLES (180 GRS.)

SALT ROASTED FISH (500 GRS.)

SEARED SALMON WITH LENTIL COUS COUS, CUCUMBER AND GREEK YOGURT RELISH (200 GRS.)

PULPO Y ORZO

Postre

MOUSSE DE CHOCOLATE

CHURROS

HELADO DE VAINILLA

TARTA DE QUESO

PASTEL DE QUESO

Guarniciones

HEIRLOOM TOMATO SLICES

POTATO GAJO WITH PIQUILLO

ROYAL LEMON POTATOES

BRUSSELS SPROUTS WITH DUKKHA

LIONESE POTATOES

TARTUFO CORN

Carta de menús Aitana



ARROZ

Acompañamientos

RODAJAS DE JITOMATE HEIRLOOM

PAPAS GAJO CON PIQUILLO

PAPAS AL LIMÓN REAL

COLES DE BRUSELA CON DUKKHA

ESPINACAS CON CREMA

PAPA LIONESE

ELOTE TARTUFO

Postres

FONDANTE DE MANCHEGO SEMICURADO, MERMELADA DE HIGOS CON VINO TINTO, REDUCCIÓN DE BALSÁMICO Y HELADO DE VAINILLA

TORRIJAS HECHAS EN CASA MARINADAS EN CREMA DE VAINILLA, JALEA DE BERRIES Y HELADO DE VAINILLA CRIOLLA

CHURROS CLASICOS CON SALSA DE CHOCOLATE, DULCE DE LECHE ARTESANAL Y SALSA DE VAINILLA DE PAPANTLA

PASTEL DE DÁTIL CON SALSA DE VAINILLA Y HELADO DE PLÁTANO

PASTEL DE ELOTE FRESCO Y MAÍZ BLANCO SIN GLUTEN CON SALSA DE VAINILLA DE PAPANTLA Y POLVO DE ALMENDRA

FONDANTE DE CHOCOLATE DE METATE CON PLÁTANO CARAMELIZADO, MOUSSE DE CARAMELO Y HELADO DE YOGURT

TRIO DE SORBETES (MANGO, GUAYABA Y MARACUYÁ)

QUESO MANCHEGO SEMICURADO CON ATE DE MEMBRILLO, TEJOCOTE Y GUAYABA

Primeros Tiempos

SOPA DE JITOMATES HEIRLOOM DE LA CHINAMPA YOLCAN-XOCHIMILCO CON GNOCCHIS DE QUESO RICOTTA DEL RANCHO 4 ENCINOS

SOPA DE LENTEJAS CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO POCHADO CRUJIENTE

BURRATA CON JITOMATES ORGÁNICOS, PESTO, PIÑONES Y COSTRAS DE PAN

CORAZONES DE LECHUGA A LAS BRASAS CON VINAGRETA DE LIMÓN REAL Y POLVO DE DUKKAH (NUEZ, AVELLANA Y PISTACHE)

ENSALADA DE GUAYABAS RELLENAS DE QUESO (MASCARPONE Y RICOTTA) ALMIBAR DE ESPECIAS Y NUEZ, ESPINACA, ENDIVIAS Y MANZANA VERDE (4 PIEZAS)

BETABELES ORGÁNICOS HORNEADOS EN COSTRA DE SAL, CREMA DE QUESO DE CABRA, HOJAS DE BETABEL CON VINAGRETA CÍTRICA Y REDUCCIÓN DE BETABEL PICANTE

ENSALADA DE PERA ROSTIZADA, MIX DE HOJAS BABY ORGÁNICAS, VINAGRETA DE PORO, HELADO DE GORGONZOLA Y CRUJIENTE DE AVELLANA

ENSALADA DEL CHEF CON VERDURAS ORGÁNICAS DE TEMPORADA DEL RANCHO DE LA PAUSA Y VINAGRETA DE LA CASA

Este Tipo De Platos Se Sirven



TOSTADAS

ENSALADA

POSTRES

CARNE

POLLO

CORDERO

Carta de menús Aitana



PASTAS

HELADO

Ingredientes Utilizados



CHORIZO

MARISCOS

CHOCOLATE

QUESO

PATO

MANTECA

MENTA

CARNE DE CERDO

MIEL

Plato Principal

GARGANELLI WITH RIB EYE RAGOUT AND GRANA PADANO CHEESE (160 GRS.)

TAGLIATELLE WITH SHRIMPS, OVEN DRIED TOMATO, KALAMATA OLIVES AND ROSEMARY OIL (100 GRS.)

PARMEGGIANO REGGIANO RISOTTO WITH DEHYDRATED TOMATO, ROASTED PINENUTS AND PURPLE BASIL TARTARE

BLACK RICE WITH SQUID, SHRIMP AND SEABASS AND ALIOLI (60 GRS.)

SAFFRON RICE WITH QUAIL AND CHILHUACLE ALIOLI (80 GRS.)

WOOD-BURNING RICE WITH RIBEYE BLACK ANGUS, SPANISH CHORIZO AND DRIED CHILI ALIOLI (400 GRS.)

KING PRAWNS WITH LEMON CLARIFIED BUTTER AND CHARDS (275 GRS.)

ORGANIC FREE-GAZING CHICKEN SUPREME WITH PEA PURE, SEASONAL LEAVES, CHERRY TOMATOES AND LEMON VINAIGRETTE (300 GRS.)

BRAISED PORK CHEEKS WITH PARMESAN AND MUSHROOM RISOTTO (180 GRS.)

ANCIENT MUSTARD AND SAN GREGORIO- XOCHIMILCO HONEY GLAZED PORK RIBS WITH CREAMED SPINACH AND CONFIT POTATOES (380 GRS.)

Platos Principales

GARGANELLI FRESCO CON RAGOUT DE RIB EYE (8 HORAS DE COCCIÓN Y QUESO GRANA PADANO (160 GRS.)

TAGLIATELLE FRESCO DE CAMARÓN AZUL SUSTENTABLE CON JITOMATES DESHIDRATADOS EN CASA, ACEITUNA KALAMATA Y ACEITE DE CHILE SECO CON ROMERO (100 GRS.)

RISOTTO DE QUESO GRANA PADANO CON TÁRTARA DE JITOMATES DESHIDRATADOS EN CASA

ARROZ NEGRO CON CALAMARES BABY, CAMARÓN AZUL SUSTENTABLE, ROBALO Y ALIOLI (ESPECIALIDAD DE LA CASA (60 GRS.)

ARROZ MELOSO AZAFRANADO CON CODORNIZ A LAS BRASAS Y ALIOLI DE CHILE CHILHUACLE (80 GRS.)

ARROZ A LA LEÑA CON CHULETÓN DE RIB EYE BLACK ANGUS, CHORIZO ESPAÑOL Y ALIOLI DE CHILE SECOS (400 GRS.)

LANGOSTINOS GIGANTES CON MANTEQUILLA CLARIFICADA DE LIMÓN REAL Y ACELGAS (340 GRS.)

SUPREMA DE POLLO ORGÁNICO DE LIBRE PASTOREO CON PURE DE CHICHARO, HOJAS DE TEMPORADA, JITOMATES CHERRY VINAGRETA DE LIMÓN (300 GRS.)

CACHETE MELOSO DE CERDO COCINADO A BAJA TEMPERATURA CON RISOTTO DE HONGOS (180 GRS.)

COSTILLAS DE CERDO GLASEADAS CON SALSA AGRIDULCE DE MIEL DE ABEJA DE SAN GREGORIO-XOCHIMILCO Y MOSTAZA ANTIGUA (380 GRS.)

Carta de menús Aitana



Entrantes

SELECCION OF SPANISH OLIVES
(GORDAL AND KALAMATA)

CINCO JOTAS 100% IBÉRICO ACORN-
FED HAM WITH TOMATO GARLIC RUSTIC
PUREE AND CRYSTAL BREAD (75 GRS.

FERMÍN 100% IBÉRICO ACORN-FED HAM
WITH TOMATO GARLIC RUSTIC PUREE
AND CRYSTAL BREAD (75 GRS.

IBERIC HAM CROQUETTES WITH GRAPE
REDUCTION (8 PCS.

PADRON PEPPERS WITH CITRIC
VINAIGRETTE

SPANISH HUEVOS ROTOS (EGGS WITH
POTATOES)

SPANISH HUEVOS ROTOS (EGGS WITH
POTATOES WITH IBERIC HAM CINCO
JOTAS (20 GRS.

BEET AND YAM CHIPS, FOIE GRAS AND
FIG TERRINE, GRAPE REDUCTION AND
PISTACHIO POWDER (4 PCS.

TUNA TARTARE WITH AVOCADO PUREE
AND NORI CRISPS (120 GRS.

SCALLOPS WITH HABANERO AND
LEMON AGUACHILE (150 GRS.

GREEN CEVICHE WITH ENSENADA'S
SEAFOOD (SCALLOP, OCTUPUS AND
SHRIMP (150 GRS.

SEARED OCTOPUS WITH ALIOLI NERO,
CITRIC EMULSION AND CONFIT
POTATOES (150 GRS.

FRIED ANCHOVIES WITH HERB SAUCE
AND ROYAL LEMON (200 GRS.

SOFTSHELL CRAB TOSTADAS WITH
BEANS, AVOCADO PUREE AND
CHIPOTLE MAYONNAISE (140 GRS. (4
PCS.

OCTOPUS TACOS WITH PORK
CHICHARRON AND AVOCADO PUREE
(120 GRS. (4 PCS.

RIB EYE TACOS WITH CARAMELIZED
ONION AND CILANTRO (150 GRS. (4 PCS.

ROASTED SUCKLING PIG TACOS WITH
AVOCADO AND HOMEMADE MEXICAN
SALSAS (150 GRS. (4 PCS.

SELECCIÓN DE ACEITUNAS ESPAÑOLAS
(GORDAL Y KALAMATA)

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO
CINCO JOTAS CON PAN CRISTAL Y
TOMACA (75 GRS.

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO
FERMÍN CON PAN CRISTAL Y TOMACA
(75 GRS)

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO CON
REDUCCIÓN DE UVA (8 PIEZAS)

PIMIENTOS DE PADRÓN CON
VINAGRETA DE CÍTRICOS

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO
CINCO JOTAS (20 GRS.

BETABEL Y CAMOTE CRUJIENTE CON
FOIE GRAS, MERMELADA DE HIGOS Y
POLVO DE PISTACHE (4 PIEZAS)

TÁRTARA DE ATÚN CON PURÉ DE
AGUACATE Y CRISTALES DE ALGA NORI
(120 GRS.

TIRADITO DE CALLO DE TEMPORADA,
CON LECHE DE TIGRE Y HABANERO
TATEMADO (150 GRS.

CEVICHE VERDE CON MARISCOS DE
ENSENADA (CALLO, PULPO Y CAMARÓN
AZUL SUSTENTABLE (150 GRS.

PULPO SELLADO CON ALIOLI NEGRO,
EMULSIÓN DE HIERBAS CON LIMÓN Y
PAPAS CONFIT (150 GRS.

BOQUERONES FRITOS CON SALSA DE
HIERBAS Y LIMÓN REAL (200 GRS.

TOSTADAS DE JAIBA, ALIOLI DE
CHIPOTLE Y CEBOLLA MORADA
ENCURTIDA (140 GRS. (4 PIEZAS

TACOS DE PULPO MACERADO EN
ACEITES DE CHILES CON POMADA DE
AGUACATE Y CHICHARRÓN (120 GRS. (4
PIEZAS

TACOS DE RIB EYE CON CEBOLLITAS
CARAMELIZADAS Y CILANTRO (150 GRS.
(4 PIEZAS

Carta de menús Aitana



TACOS DE LECHÓN EN CONFIT CON
GUACAMOLE Y SALSAS DE LA CASA
(150 GRS. (4 PIEZAS)

ORGANIC HEIRLOOM TOMATO SOUP
WITH RICOTTA CHEESE GNOCCHIS

LENTIL SOUP WITH IBERIC HAM AND
FRIED POACHED EGG

HEIRLOOM TOMATO AND BURRATA
SALAD WITH PESTO

GRILLED LETTUCE HEARTS WITH
VINAIGRETTE AND DUKKAH DUST
(PECAN, HAZELNUT AND PISTACHIO)

RICOTTA, MASCARPONE AND WALNUT
FILLED GUAVAS WITH BABY SPINACH,
ENDIVE AND GRANNY SMITH APPLE
SALAD (4 PCS.

SALT BAKED ORGANIC BEETS WITH
GOAT CHEESE CREAM, BEET LEAVES
WITH CITRIC VINAIGRETTE AND SPICY
BEET REDUCTION

BEET AND FENNEL CURED NORWEGIAN
SALMON SALAD, TENDER LEAVES,
PICKLED ONION AND PICKLED PERSIAN
CUCUMBER (100 GRS.

CHEF'S SALAD WITH ORGANIC
SEASONAL VEGETABLES FROM
RANCHO DE LA PAUSA AND
VINAIGRETTE OF THE HOUSE

HUEVOS ROTOS CLÁSICOS

Aitana

Calle Pedregal #24 Torre
Virreyes, Lomas de Chapultepec
11010 Ciudad de México, Miguel
Hidalgo, Mexico

Horario de apertura:

Lunes 13:00-01:00
Martes 13:00-01:00
Miércoles 13:00-01:00
Jueves 13:00-01:00
Viernes 13:00-01:00
Sábado 13:00-01:00
Domingo 13:00-18:00

Hecho con [Carta](#)

