

## Para Compartir | *To Share*

Selección de quesos de Ajijic y carnes frías artesanales 250 g <i>Selection of artisan cured meats and cheeses from Ajijic 250 g</i>	\$325
Queso burrata con pesto, salsa romesco, nuez de Castilla y pan tostado 150 g <i>Burrata cheese pesto, romesco sauce, walnuts and toasted bread 150 g</i>	\$175
Antojitos mexicanos, queso panela, 2 quesadillas de hongos, guacamole y chistorra de la casa   <i>Sampler of Mexican snacks, panela cheese, 2 mushroom quesadillas, guacamole and chistorra</i>	\$185
Guacamole con totopos   <i>Guacamole with corn tortilla chips</i>	\$125

## Entradas | *Appetizers*

Pulpo asado con puré de chícharo y calabacita estrella 110 g <i>Seared octopus, pea puree, sweet corn and star pumpkin</i>	\$295
Sashimi de atún con salsa de anguila 120 g <i>Tuna fish sashimi with eel sauce 120 g</i>	\$155
Hongo portobello confitado con ratatouille y queso brie <i>Portobello confit with ratatouille and brie cheese</i>	\$185
Tostadas de tuétano con sikil pak 110 g <i>Bone marrow tostadas with pumpkin seed puree 110 g</i>	\$195
Tartar de rib eye, vinagreta de trufa, alcaparras y chalotes 70 g <i>Rib eye tartar, truffle vinaigrette, capers, shallots 70 g</i>	\$145

## Ensaladas | *Salads*

César tradicional con pollo 125 g o camarón 75 g <i>Caesar salad, romaine lettuce, avocado, pumpkin seeds with choice of shrimp 75 g or chicken 125 g</i>	\$160
De la casa. Mix de lechugas, pepino, jitomate, cebolla, vinagreta de vino tinto <i>The house salad. Mix green lettuce, cucumber, onion, red wine vinaigrette</i>	\$155
Kale, queso de cabra, nuez de Castilla y vinagreta de cítricos <i>Kale salad, goat cheese, walnut and citrus vinaigrette</i>	\$145
Ensalada de cebada con pepino persa, piñón blanco, arándanos, tomate cherry deshidratado y tofu bañada en vinagreta <i>Barley salad with persian cucumber, dry cranberry, tofu and citrus vinagretter</i>	\$125

## Sopas | *Soups*

Consomé de pollo   <i>Chicken soup</i>	\$ 70
Sopa de lentejas   <i>Lentil soup</i>	\$ 75

## Guarniciones | *Sides*

Ensalada verde 80 g   <i>Green salad 80 g</i>	\$ 55
Papas a la francesa 80 g   <i>French fries 80 g</i>	\$ 55
Espinacas salteadas 80 g   <i>Sauteed spinach 80 g</i>	\$ 55
Risotto 80 g   <i>Risotto 80 g</i>	\$ 70

## Pastas | *Pastas*

Fettuccine hecho en casa, pesto de albahaca, jitomate deshidratado y nuez de Castilla 180 g <i>House made fettuccine, basil pesto, dehydrated tomatoes and walnuts 180 g</i>	\$205
Bucatini arrabiata con camarón, salsa de tomate, cebolla morada, chile de árbol y queso parmesano 180 g <i>Bucatini arrabiata with shrimp and parmesan cheese 180 g</i>	\$235
Panzotti rellenos de acelgas frescas con requesón, puntos de puré de chícharo con menta bañados en salsa de hongos de lluvia 180g <i>Panzotti stuffed with swiss chard &amp; ricotta cheese, pea puree. Served in mushroom sauce 180 g</i>	\$165
Risotto con espárragos, queso parmesano, aceite de trufa 180 g <i>Asparagus risotto, parmesan cheese and truffle oil 180 g</i>	\$195

## Platos Fuertes | *Main Course*

Pato en dos texturas, romeritos con puré de calabaza con demi-glace de pato 180 g <i>Two textures duck, romeritos and butternut squash puree</i>	\$385
Rib eye sikil pak, vinagreta de habanero y tuétano con papas cambray 350 g <i>Rib eye sikil pak, habanero vinaigrette and bone marrow with potatoes 350 g</i>	\$425
Camarones a la diablo con risotto 150 g   <i>Spicy shrimp with risotto 150 g</i>	\$345
Pesca del día, acompañada de salsa de azafrán, puré de chícharo y legumbres del huerto 200 g <i>Fish of the day, saffron sauce, pea puree and vegetables from our garden 200 g</i>	\$315
Short rib en su jugo, con puré de papa y echalotte frito 150 g <i>Short rib, slowly braised in beef juice with mashed potatoes and fried echalotte 150 g</i>	\$350
Milanesa de pollo marinada con ensalada verde y vinagreta de vino tinto 150 g <i>Marinated breaded chicken breast, garden salad and red wine vinaigrette 150 g</i>	\$185
Pollito de rancho con cebada cremosa con salsa de foie gras <i>Free range chicken, creamy barley with foie gras sauce</i>	\$175
Habita cheeseburger con papas a la francesa 250 g <i>Habita cheeseburger served with french fries 250 g</i>	\$165
Jugoso chuletón de cerdo con huazontle, puré de piña y brotes de cilantro 350 g (Sugerencia del chef) <i>Pork chop with huazontle pastor style and pineapple puree 350 g (Chef's suggestion)</i>	\$210

## Bebidas | *Soft Drinks*

Café americano Malongo   <i>Malongo's Black coffee</i>	\$ 50
Chocolate caliente   <i>Hot chocolate</i>	\$ 50

\* NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IVA | *OUR PRICES INCLUDES TAXES*  
\* TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS | *OUR PRICES ARE IN MEXICAN PESOS*



Miguel Lerdo de Tejada 2308 Col. Lafayette,  
C.P. 44150, Guadalajara, Jal.

3679-2000  
CASA HABITA.COM

# MENÚ

---



*Chef Ejecutivo: Leobardo Solano*