

PESCADOS Y MARISCOS

CHILE MÉXICO LINDO MX300
Chile poblano envuelto en crujiente de pasta filo relleno de mariscos y huitlacoche sobre un espejo de salsa de betabel; acompañado con salteado rústico de calabaza con cebolla & tomate, y mermelada de habanero dulce.

ATÚN DE LA PASIÓN MX320
Servido con arroz negro, sobre puré bicolor de chícharo y coliflor. Bañado en salsa de mojo rojo.

KING CRAB ALUX PRECIO S/TEMP.
Tenaza de Cangrejo Real servida con Capellini di Angelo a la mantequilla con hierbas, ensalada mixta y puré de maíz. Con nuestro bisque de King Crab de primer tiempo.

LANGOSTA XTABENTÚN PRECIO S/TEMP.
Preparada con mantequilla a las hierbas con un toque de lima e Xtabentún. Servida con puré de papa en infusión de chile guajillo y vegetales al sartén.

PARRILLADA MAR Y TIERRA (2PAX) MX1,305
Jugosa carne de res en corte New York y Tender Roll de Vacio, acompañados por cola de langosta, camarones y hongo portobello, asados a la parrilla. Servida con guarniciones individuales de puré de papa aromatizado con ajo confitado & pimienta rosa y vegetales.

PARRILLADA FRUTOS DEL MAR (2PAX) MX1,400
Se sirve con cola de langosta, salmón y camarón a la parrilla, mejillones y calamares fritos. Con guarniciones de puré de maíz, arroz negro y vegetales al sartén para cada persona; acompañada de ensalada Alux.

SALMÓN A LA NARANJA MX340
Salmón a la parrilla bañado con salsa de cítricos & toque de anís, acompañado con puré de garbanzo, salteado de vegetales mixtos con huazontle, calabaza en mix de aceites y suprema cítrica con top de espinaca, verdolaga & amaranto.

SEAFOOD & FISH

"MÉXICO LINDO" CHILLI MX300
"Poblano" pepper wrapped with crunchy "pasta filó" stuffed with seafood & "huitlacoche" on a flavorful mirror of beet sauce, served with rustic sauteed onions, pumpkin & tomatoes, and "habanero" pepper sweet marmalade.

TUNA PASSION MX320
Seared tuna bathed with "mojo rojo" sauce. Served with black rice, mashed peas, and mashed cauliflower.

ALUX KING CRAB PRICE ACCORDING TO SEASON
King crab's pincer served with buttered capellini di angelo and herbs, mixed salad & corn purée. Served with our King Crab bisque as starter.

"XTABENTÚN" LOBSTER PRICE ACCORDING TO SEASON
Fresh lobster served with herb butter, a touch of lime & Xtabentún. Served with grilled vegetables and infused mashed potatoes with guajillo pepper.

SURF & TURF PLATTER (2PAX) MX1,305
Juicy New York and Flank steak roll beef, lobster tail, shrimp and portobello grilled. Served on individual garnish dishes with grilled vegetables and infused mashed potatoes with confit garlic & rose pepper.

GRILLED SEAFOOD PLATTER (2PAX) MX1,400
Grilled lobster tail, salmon, shrimps, mussels & fried calamari garnished with corn purée, black rice & grilled vegetables. Accompanied with our alux salad.

ORANGE SALMON MX340
Grilled salmon bathed in citrus sauce & touch of anís. Accompanied with mashed chickpea, sautéed mixed vegetables with "huazontle" and zucchini dressed by mixed oils and citrus supreme; with spinach, purslane & amaranth topping.

CARNES

"CAVIAR MEXICANO" & BIFE DE BONDIOLA MX380
Deliciosos Escamoles fusionados con Ribe eye de cerdo en espejo de pipián rojo, acompañado con puré de papa con ajo confitado & pimienta rosa, con ensalada de xoconoztle & verdolagas.

COWBOY AL TINTO MX490
Corte de res de 500 gr bañado en salsa gravy al vino tinto & pimienta rosa, acompañado con puré de papa en infusión de chile guajillo, vegetales al sartén y mermelada de cebolla al vino tinto & piloncillo.

MAR Y TIERRA LANGOSTA MX580
Vacio de res en Tender Roll bañado con salsa gravy al vino tinto & hongos con Cola de Langosta. Servido con guarnición de puré de papa en infusión de chile guajillo y vegetales al sartén.

CORTE NEW YORK EN SALSA DE TRES CHILES MX360
Corte de res bañado en salsa de tres chiles con papa al epazote, ensalada tibia de nopal y hongos asados.

RIBE EYE AL PIPÍAN ROJO MX400
Jugosa carne de res bañada en salsa de pipián rojo, acompañado por Escamoles guisados con echalote, epazote & queso panela. Guarnición de puré de maíz y vegetales al sartén.

MEAT

"MEXICAN CAVIAR" & BONDIOLA BEEF MX380
Delicious escamoles with Ribe Eye pork steak on red "pipian" sauce mirror. Accompanied with infused mashed potatoes with confit garlic & rose pepper; and "xoconoztle" & purslane salad.

SYRAH COWBOY MX490
Beef steak of 500 gr bathed in gravy sauce with red wine & rose pepper. Accompanied with grilled vegetables, mashed potatoes infused with guajillo pepper, and onion with red wine & brown sugar marmalade.

SURF & TURF LOBSTER MX580
Exquisite tender Flank Steak roll in a red wine with wild mushrooms gravy sauce, and grilled lobster tail served with roasted vegetables & infused mashed potatoes with guajillo pepper.

THREE PEPPER SAUCE NEW YORK STEAKS MX360
New York steak in three pepper sauce and potatoes with "epazote", warm "nopal" salad & roasted mushrooms.

RED PIPIAN RIB EYE MX400
Juicy beef bathed in Red Pipian sauce accompanied with stew "escamoles" with shallots, epazote & panela cheese; garnished with corn purée & stir-fried vegetables.

Para poder crear un restaurante dentro de esta hermosa caverna, la cocina tuvo que ubicarse en la superficie, por lo cual los tiempos de espera son un poco más prolongados. Agradecemos de antemano su paciencia.

In order to create a restaurant in this beautiful cavern, the kitchen had to be settled on the surface, so waiting times are a little longer. We appreciate your patience.



Alux
A UNIQUE NATURAL CAVERN
Restaurante & Lounge



ENTRADAS

QUESO FRITO AL PILONCILLO MX190

Delicado queso francés empanizado y frito, sobre mermelada de cebolla con un toque de vino tinto & piloncillo.

CARPACCIO DE SALMÓN MX220

Finas láminas de salmón macerado en vinagreta de pimienta y alcaparra; con espinaca baby, tomate cherry, perlas de queso cabra natural, crujiente de pan pita y clara de huevo cocida.

ESTALAGMITA DE PIMIENTOS MX180

Pimientos asados rellenos de queso de cabra, con aliño de aceitunas & albahaca. Acompañado de mousse de aguacate.

PORTOBELLO DE LA MILPA MX200

Relleno con guiso de tomate, corazón de alcachofa, cebolla & perejil; gratinado con queso parmesano. Junto a una ensalada de espinaca, manzana, maíz & chapulín adobado.

PULPO A LA ARRIERA MX280

Asado al sartén, sobre una cama de espinaca baby con aceite de berro & esencia de habanero. Guarnición de chips de papa, espárragos y salsa arriera.

RITUAL DE CARACOL MX300

Delicado caracol de tierra aromatizado con echalote, epazote, mezcal; gratinado con queso parmesano y queso panela. Acompañado con ensalada mixta.

TRILOGÍA DE KING CRAB MX350

Una ensalada de Cangrejo Real con coles mixtas y zanahoria con mayonesa de mandarina & mezcal. Un bisque frío con esencia de King Crab y toque de coñac. Y un rollo relleno con Cangrejo Real, mix de germen, pepino, cilantro & mayonesa con echalote confitado.

ENSALADAS

ALUX MX220

Espinaca baby, quinoa, tomate cherry, manzana, uva, higo, dátil, arándano, frambuesa, mix de hongos salteados, láminas de queso maduro, hojuelas de tocino y mezcla de semillas finas con pistache. Servida con el aderezo de su elección.

MAR TURQUESA MX280

Mix de lechugas, queso cabra cenizo, alcachofa, calabaza, cítrico de la estación, piña caramelizada, jicama, pepino, zanahoria, mango, sandía, con camarones envueltos en jamón serrano y láminas de atún fresco. Servida con el aderezo de su elección.

ADEREZOS:

Cítricos.- Mix de cítricos y aceite de oliva con un toque de vinagre de champagne

Yogurt.- Armonizado con un toque de menta, reducción de lima y miel

Vinagreta de Jamaica & Chia.- Vinagre, mezcla de aceites e infusión de Jamaica

APPETIZERS

FRIED CHEESE WITH BROWN SUGAR MX190

Delicate French cheese breaded and fried, served with onion marmalade and a touch of red wine & brown sugar..

SALMON CARPACCIO MX220

Thin slices of salmon macerated in pepper & caper vinaigrette, accompanied with cooked egg whites, baby spinach, cherry tomatoes, goat cheese pearls & crunchy pita bread.

STALAGMITE PEPPERS MX180

Roasted sweet peppers stuffed with goat cheese, dressing of olive oil, basil & olives; on a bed of avocado mousse.

MILPA PORTOBELLO MX200

Grilled portobello stuffed with sauteed tomato, artichoke hearts & parsley. Gratin with parmesan cheese. Served with a small spinach apple side salad, and corn & chapulin dry sauce chilli pepper.

ARRIERA OCTOPUS MX280

Roasted skillet octopus, on a bed of baby spinach, watercress oil scented with habanero pepper. Accompanied with potato chips, asparagus & “arriera” sauce.

SNAIL RITUAL MX300

Land snail flavored with shallots, “epazote & mezcal”. Finished with gratin panela & parmesan cheeses. Served with mixed salad.

KING CRAB TRILOGY MX350

Crab salad mixed with cabbage & carrot, dressing with a mandarin & mezcal mayonnaise. Cold king crab & cognac Bisque. And a roll stuffed with crab, mix germ, cucumber & coriander with confit shallot mayonnaise.

ALUX SALAD MX220

Baby spinach, quinoa, cherry tomato, apple, grape, fig, jujube, blueberry, raspberry, mix of sautéed mushrooms, slices of mature cheese, bacon chips & a fine blend of seeds with pistachio. Served with dressing of your choice.

TURQUOISE SEA MX280

Mix of lettuces with pigweed goat cheese, artichoke, pumpkin, citrus station fruits, caramelized pineapple, jicama, cucumber, carrot, mango, watermelon, shrimp wrapped in serrano ham & slices of fresh tuna. Served with dressing of your choice.

DRESSINGS:

Citrus.- Mix of citrus, olive oil & a touch of champagne vinegar

Yogurt.- Yogurt harmonized with a touch of mint, lime & honey reduction

Jamaica & Chia vinaigrette.- Vinegar, oil blend with an infusion of Jamaica & chia seed

La cocina mexicana es una experiencia llena de sabor y tradición caracterizada por los ingredientes que utiliza, así como sus combinaciones, su elaboración y una larga historia que la precede.

Nuestra gran diversidad gastronómica a lo largo y ancho del país, la ha posicionado internacionalmente como una de las mejores del mundo.

Miguel Ángel Luévano, orgullosamente mexicano, invita a nuestro paladar a deleitar y conocer ingredientes únicos como el huitlacoche, la calabaza y sus semillas, la lima y la inmensa variedad de chiles, junto con muchos ingredientes más, que son presentados en una propuesta contemporánea y novedosa. La interpretación de nuestro chef, realza los sabores que desde la época prehispánica enriquecen nuestras tierras y mares.

Además, nuestra exclusiva cava, alberga vinos internacionales de gran tradición y categoría, así como una amplia gama de vinos mexicanos, que incluyen a la bodega con más historia de América, renovando cualquier experiencia en su paladar.

Los invitamos a formar parte de esta experiencia única -en un ambiente milenario- creada a metros bajo tierra.

¡Sean bienvenidos al Restaurante Alux!

Mexican cuisine is an experience full of flavor and tradition characterized by all the ingredients that are used in, their combinations, their preparation, and the long history that precedes it.

Our vast gastronomic diversity across the country, has positioned it internationally as one of the best in the world.

Miguel Angel Luévano, proudly Mexican, invites the palate to delight and meet unique ingredients such as huitlacoche (corn smut), pumpkin and its seeds, lime and the vast variety of peppers, along with many other ingredients presented in a contemporary and innovative proposal.

The interpretation of our chef, enhances the pre-Hispanic flavors that have enrich our lands and seas over time.

In addition, our exclusive wine cellar, hosts international wines of great tradition and category as well as a wide range of Mexican wines, including the cellar with more history of America, renewing any experience in your palate.

We invite you to be part of this unique experience -in a millenary atmosphere- created underground.

¡Welcome to Alux Restaurant!

SOPAS

SOPA DE LIMA MX220

Tradicional fondo de ave en infusión de lima, acompañado con tortilla crujiente, pollo en adobo & arrollado de venado, salteado de pimientos y salteado de vegetales.

BISQUE DE KING CRAB MX240

Esencia de Cangrejo Real & toque de coñac, con un croton rústico gratinado y brotes mixtos.

BISQUE DE LANGOSTA MX240

Esencia de langosta & toque de brandy, con un croton rústico gratinado y brotes mixtos.

SOUPS

LIME SOUP MX220

Traditional quail and chicken broth infused with lime and served table side with adobo chicken & deer roll, crunchy tortilla and mixed with sautéed onion, garlic, tomato, bell pepper and epazote.

KING CRAB BISQUE MX240

King crab essence & cognac decorated with a gratinated rustic croton & mixed sprouts.

LOBSTER BISQUE MX240

Lobster essence & brandy, with a gratinated rustic croton & mixed sprouts on top.

PASTAS

ESPAQUETI CON CANGREJO REAL MX550

Espagueti con esencia de sepia, Cangrejo Real servido con salsa putanesca.

LASAÑA VEGANA MX300

Deliciosa pasta hecha a base de polenta, con berenjenas asadas, paté de aceitunas, servida con salsa de tomate & nuez de la india. Acompañada con ensalada mixta.

ROYAL CRAB SPAGHETTI MX550

Spaghetti with squid ink essence and king crab, served with Puttanesca sauce.

VEGAN LASAGNA MX300

Delicious based polenta pasta with roasted eggplant, olive patée, carrots, zucchini, with tomato sauce & cashew nuts. Served with mixed salad.

AVES

PATO DEL CENOTE MX450

Pierna y muslo de pato confitado, glaseados con salsa de cítricos. Servido con pasta fetuccini en mantequilla a las hierbas, puré de camote en esencia de piña & miel y ensalada de espinaca.

SACRIFICIO MAYA MX330

Tierna pechuga de pollo envuelta en tocino, rellena con queso de cabra & hoja de chaya. Acompañada con juliana de vegetales, papa al epazote y arrollado de venado; sobre espejos de salsa de moras y salsa de mango.

CENOTE DUCK MX450

Leg & thigh confit duck glazed with citric sauce. Served with butter & herbs fetuccini pasta, sweet potato puree with pineapple & honey essence and spinach salad.

MAYAN SACRIFICE MX330

Tender chicken breast wrapped with bacon; stuffed with goat cheese & chaya leaf, accompanied with julienne vegetables, potato with epazote and deer roll. On a blackberries sauce & mango sauce mirrors.