



De Camarón

\$60

Camarón, pasta de guajillo, piña tatemada, cilantro.

Shrimp, guajillo chili paste, charred pineapple, cilantro.

De Pescado

\$60

Tilapia en tempura, salsa de pepino, mayonesa kewpie.

Tilapia tempura, cucumber salsa, kewpie mayo.

De Tinga

\$40

Tinga de pollo lentamente cocida, cilantro, crema, limón.

Slowly cooked chicken Tinga, cilantro, cream, lime.

De Coliflor

\$40

Coliflor tatemada, salsa de cacahuete y chile de árbol, rábano sandía.

Charred cauliflower, peanut-arbol salsa, watermelon radish.

Tostada Zucchini

\$100

Papa roja cambray tatemada, zucchini baby, rábano, yogurt de queso feta y cilantro, dukkah.

Charred red potato, baby zucchini, radish, feta-cilantro yogurt, dukkah.

Nuestro menú... productos locales y sustentables cuando es posible, 100% libre de gluten y casi siempre vegano a petición. Si tienes alguna alergia, avísanos por favor.

Our menu... local and sustainably sourced when ever possible, always 100% gluten free, almost always vegan upon request. If you have any food allergies, please let us know.

CALLE JESÚS 27, SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

Martes 10:00 - 20:00

Jueves 10:00 - 17:00

Viernes, Sabado y Domingo 10:00 - 20:0



@smacafelula



@cafelula.sma