

A dark, illuminated sign for 'MIRANGO COCINA DE RAICES' is the central focus. The sign is mounted on a dark, possibly stone or metal, wall. The word 'MIRANGO' is rendered in large, bold, gold-colored letters, while 'COCINA DE RAICES' is in smaller, gold-colored letters below it. The sign is lit from below, creating a warm glow. In the background, there are several large, lush green indoor plants, including Monstera and Philodendron, arranged in a row. The setting appears to be a modern restaurant or bar with large windows and a contemporary ceiling design. The floor is made of light-colored tiles.

MIRANGO
COCINA DE RAICES

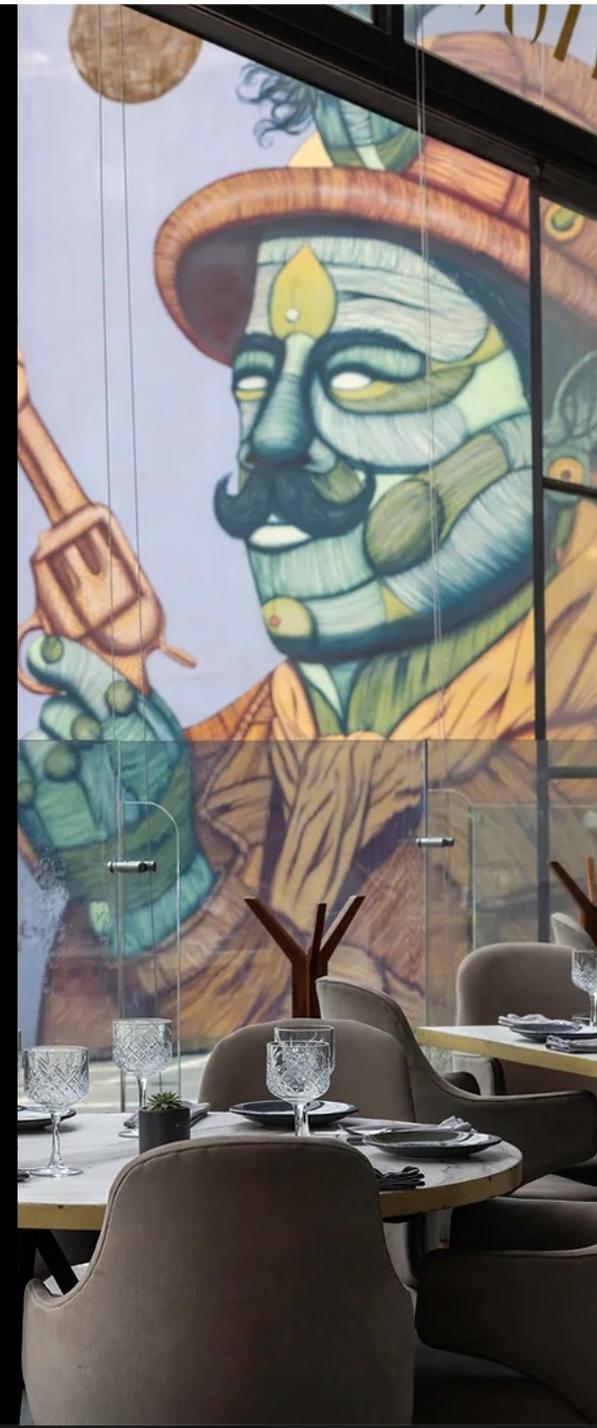
NOSOTROS

VISTA, PLATILLOS, COCTELERÍA Y MÁS

EL RESTAURANTE ARANGO TOMA EL NOMBRE DE DON JOSÉ DOROTEO ARANGO ARÁMBULA, MÁS CONOCIDO COMO "PANCHO VILLA", UN PERSONAJE EMBLEMÁTICO DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA.

SOMOS UN RESTAURANTE DE COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA, NUESTRAS INSTALACIONES CUENTAN CON UN ESTILO ART DÉCO DE LOS AÑOS 30`s Y 50`s, SURGIDOS A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX EN PARÍS, POR LO QUE NUESTRO MOBILIARIO Y LÁMPARAS SON DISEÑOS EXCLUSIVOS DE LA ÉPOCA,

NUESTRO CHEF ALEJANDRO CUATEPOTZO DEFINIÓ ARANGO COMO UNA COCINA DE RAÍCES, YA QUE SE HA INFLUENCIADO EN LOS SABORES DE LA COCINA POBLANA Y LA BIODIVERSIDAD DE INGREDIENTES DE TODO MÉXICO.















ENTRADAS

GUACAMOLE

ACOMPAÑADO DE CHAPULINES Y TOSTADAS
- CON CHICHARRÓN DE PORK BELLY

\$200

\$ 275

CEVICHE VERDE DE PESCADO

CON PEPINO Y CEBOLLA

\$ 290

AGUACHILE ROJO DE CAMARÓN

ACOMPAÑADO DE AGUACATE, CACAHUATE Y
AJONJOLÍ

\$ 290

ESQUITES NEGROS CON CARNE DE RES

CON MAYONESA DE HABANERO Y QUESO DE OVEJA

\$ 270

TOSTADAS MAR Y TIERRA

LÁMINAS DE ATÚN Y RES (2 PZAS)

CON MAYONESA DE CHAPULÍN Y AGUACATE

\$ 290

TOSTADA DE CECINA DE RES (2 PZAS)

CON AGUACATE, ACEITUNAS Y SALSA DE GUSANO
CHINICUIL

\$ 290

CHILES PADRONES RELLENOS DE JAIBA (5 PZAS)

CON CREMA DE RANCHO

\$ 200

TACOS DE JAIBA (2 PZAS)

CON FRIJOLES Y SALSA BORRACHA

\$ 300

TACOS DORADOS DE SUADERO (5 PZAS)

CON SALSA VERDE Y CREMA DE RANCHO

\$ 220

SOPE DE LENGUA DE RES (3 PZAS)

CON FRIJOLES, AGUACATE Y VERDOLAGAS

\$ 170

PAMBAZO POBLANO RELLENO DE POLLO (2PZAS)

CON SALSA DE CHORIZO, AGUACATE Y CREMA

\$ 190

QUESADILLAS DE HUITLACOCHÉ Y FLOR DE CALABAZA (3 PZAS)

CON GUACAMOLE Y SALSA VERDE

\$ 190

ENSALADAS

-  **ENSALADA DE LECHUGAS**
CON ADEREZO DE QUESO PARMESANO,
ALMENDRAS Y QUESO FETA
-  **ENSALADA DEL MERCADO**
CON VEGETALES DE LA TEMPORADA, QUESO DE
CABRA Y HOJAS VERDES

SOPAS

-  **SOPA DE TORTILLA** \$ 190
CON GUARNICIONES TRADICIONALES
- CONSOMÉ DE POLLO Y HONGOS** \$ 200
ACOMPAÑADO DE GARBANZOS Y PICO DE GALLO
- FIDEO SECO** \$ 220
CON SALSA DE CHORIZO, QUESO FRESCO Y CREMA DE
RANCHO

FUERTES

ARROZ A LA POBLANA

CON MOLLEJAS DE TERNERA, HONGOS, FLOR DE CALABAZA Y QUESO DE OVEJA

\$ 285

TAMAL DE HONGOS

CON HARINA DE YUCA CON MOLE POBLANO

\$ 230

ENCHILADAS DE MOLE (3 PZAS)

RELLENAS DE SUADERO CON QUESO FRESCO

\$ 275

TORTA DE MILANESA

DE POLLO CON PAPAS FRITAS

\$ 230

PULPO A LA PARRILLA

CON PIPÍAN NEGRO Y CHORIZO DE MARISCOS

\$ 490

PESCADO ZARANDEADO

EN ADOBO DE JAMAICA CON VEGETALES SALTEADOS

\$ 430

PESCADO A LAS BRASAS CON MOLE BLANCO

ACOMPAÑADO DE KALE Y BRÓCOLI

\$ 430

CAMARONES A LA PARRILLA GRATINADOS

ACOMPAÑADOS DE FIDEOS CON ARROZ Y SALSA DE CHIPOTLE

\$ 490

PATO CONFITADO

CON MOLE MANCHA-MANTELES Y ARROZ DE FRUTAS DESHIDRATADAS

\$ 450

MILANESA DE RES

CON PURÉ DE PAPA Y ENSALADA VERDE

\$ 360

NEW YORK A LAS BRASAS (300GR)

CON PURÉ DE PAPA Y JUGO DE RES

\$ 580

RIB EYE A LAS BRASAS (300GR)

CON PURÉ DE PAPA Y JUGO DE RES

\$ 680

ARRACHERA A LAS BRASAS (300GR)

CON SALSA DE CÍTRICOS Y PURÉ DE PAPA

\$ 500

CHULETÓN DE CERDO ROSTIZADO (350GR)

CON SALSA DE PIMIENTOS Y HONGOS AL AJILO

\$ 500

POSTRE

FLAN DE CARAMELO

CON BUÑUELO Y HELADO DE FRUTOS ROJOS

\$170

TARTA DE FRUTAS CON MARACUYA

CON CREMA DE CHOCOLATE Y SORBETE DEL DÍA

\$170

VOLCÁN DE CHOCOLATE

CON ALMENDRAS Y HELADO DE VAINILLA

\$170

PANQUÉ DE NATA

CON LICOR DE NUEZ Y HELADO DE ACEITE DE
OLIVA

\$170

PASTEL DE LIMÓN CON CARAMELO

ACOMPAÑADO DE NUECES Y HELADO DE YOGURT

\$170

ALL OUR PRICES ARE IN NATIONAL CURRENCY AND INCLUDE VAT

GRUPO ARANGO

EL GRUPO NACE EN 2016 CON LA CREACIÓN DE ANTONIA ROOFTOP Y TOMA COMO NOMBRE A DOÑA ANTONIA HERRERA MADRE DEL GENERAL IGNACIO ALLENDE. EL RESTAURANTE ESTÁ UBICADO EN EL CENTRO DE SAN MIGUEL DE ALLENDE, EN LA AZOTEA DEL HOTEL EL PALOMAR Y ES CONSIDERADO EL RESTAURANTE CON LA MEJOR VISTA DE SAN MIGUEL OFRECIENDO UNA AMPLIA GAMA DE PLATILLOS, UTILIZANDO TÉCNICAS TRADICIONALES, INGREDIENTES LOCALES Y PRODUCTOS DE LA MÁS ALTA CALIDAD.

POSTERIORMENTE EN 2018 NACE EL RESTAURANTE ARANGO QUE TOMA EL NOMBRE DE DON JOSÉ DOROTEO ARANGO ARÁMBULA, MÁS CONOCIDO COMO "PANCHO VILLA". ARANGO ES UN RESTAURANTE DE COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA Y LAS INSTALACIONES CUENTAN CON UN ESTILO ART DÉCO DE LOS AÑOS 30`s Y 50`s, SURGIDOS A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX EN PARÍS. NUESTRO CHEF ALEJANDRO CUATEPOTZO DEFINIÓ ARANGO COMO UNA COCINA DE RAÍCES, YA QUE SE HA INFLUENCIADO EN LOS SABORES DE LA COCINA POBLANA Y LA BIODIVERSIDAD DE INGREDIENTES DE TODO MÉXICO.

POR ÚLTIMO EN JUNIO DEL 2022 SE INTEGRA ALESIA MEDITERRANEO, UN ESPACIO NUEVO Y MÁGICO EN EL SUR DE LA CIUDAD DE MÉXICO EN DONDE PODRÁS DELEITAR A CADA UNO DE TUS SENTIDOS CON UNA DELICIOSA COMIDA, TERRAZA, BAR, MÚSICA Y SOBRETUDO POR UNA EXPERIENCIA INIGUALABLE, YA QUE A TRAVÉS DE LOS SABORES, TE LLEVAREMOS POR UN VIAJE A LAS TERRAZAS DEL MEDITERRÁNEO, EN DONDE CADA PLATILLO ABRIRÁ UNA VENTANA DE SENSACIONES EN TU PALADAR.

ANTONIA
→ ROOFTOP ←

ARANGO
COCINA DE RAÍCES

alesia
MEDITERRÁNEO