

Gastronomía

PARA COMPARTIR

Guacamole con chapulines o pistaches tostados, chile serrano, cebolla y limón.

Humus de aceituna Kalamata, pan de pita y aceite de oliva.

Tlayuda quebrada de carne asada, setas al ajillo, rábano, cilantro criollo y queso Oaxaca.

Tostadas de maíz quebrado de atún aletas amarillas, Cítricos y Salsa Macha de Cacahuete.

Plato de quesos mexicanos: panela oreado, pirámide, Tomme con mosto, cabra con naranja, oveja semi-curada, jalea de Jamaica y pimienta rosa.

Flautas de pollo en Tinga, Chile Chipotle, Queso y Salsa de Aguacate.

Jamón Ibérico Domecq (80 gr).

Chiparrón de pulpo picante, aderezo de queso azul y lajas de apio (145 gr).

ENTRADAS

Sopa de tomates ahumados, sándwich de queso y albahaca a la parrilla.

Ensalada Cesar, Parmesano, Anchoas, Pan Baguette.

**Ensalada de kale y vinagreta de especias, nuez, queso de cabra.

Papas Trufadas con Parmesano.

***Opción Saludable + Picante*

PLATOS COMPLETOS

*Sándwich de pollo a la parrilla con tocino ahumado, tomates, aguacate, queso suizo, chipotle Alioli (180 gr).

Torta de tocineta, Salsa Roja, Aguacate, Cebolla con Orégano.

*Hamburguesa FM, Carne Orgánica Selecta de Monterrey, Aderezo FM, Queso Cheddar, Pan Artesanal (200 gr).

Ribe Eye en Taquiza, Cebolla, Cilantro, Salsa Roja y Verde (400 gr).

*Sides, ensalada mixta o papas a la francesa.

POSTRES

DULCE MOJITO

Bizcocho, crema de menta, dulce de limón, Gelée de ron de caña.

FM SNICKERS (CHOCOLATE)

Granizado de maracuyá y piña.

TRES LECHES DE FRESAS Y COCO

Bizcocho de vainilla y coco, gelée de fresas en Martini dry.

SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES

Mamey, yaca, vainilla, guayaba, frutos rojos, maracuyá, piña, limón, coco.

CAFÉ Y TÉ

Nespresso Espresso

Café Irlandés o Carajillo

Nespresso Macchiato

Nespresso Capuccino o Latte

Té y selección de Tizanas

FIFTY MILS

Gastronomy

TO SHARE

Toasted Pistachios or “Chapulines” Guacamole. Serrano chili, onion, cilantro and lime.

Kalamata Olives Humus Pita bread, and extra virgin olive oil.

Grilled beef and mushrooms in ajillo sauce “Tlayuda”, radish, cilantro and Oaxaca cheese.

Yellow Fin Tuna “Tlayuda” Citric segments, and peanut “Macha” salsa.

Mexico Cheese Board Aged Panela cheese, Pirámide, Tomme, goat cheese with orange, semi-cured sheep cheese, and hibiscus syrup.

Chicken Tinga “Flautas” Chipotle chili, fresco cheese, avocado salsa.

Jamón Ibérico Domecq Tomato Crostini (80 gr).

Spicy Octopus Fritters Celery sticks, blue cheese dressing.

APPETIZERS

Smoked Tomato Soup Grilled cheese and basil sandwich.

Cesar Salad FM Parmesan cheese, anchovies, baguette croton.

**Spiced vinaigrette, goat cheese, toasted pecans, tomatoes.

Truffle French Fries Parmesan cheese, parsley.

*Healthy Option + Spicy

STARTERS

Grilled chicken sandwich (180 gr) Smoked bacon, tomato, avocado, swish cheese, chipotle Alioli.

Pork Belly "Torta" Red salsa, avocado, onion, oregano (150 gr).

Fifty Mills House Burger (200 gr) Monterrey organic beef, house dressing, cheddar cheese, artisanal bread.

Rib Eye "Tacos" Onion, cilantro, red and green salsa (400 gr).

*Sides, mix of green salad or French fries.

SWEETS

SWEET MOJITO

Biscuit, peppermint cream, lime, rum.

FM SNICKERS (CHOCOLATE)

Passion fruits and pineapple granite with peanuts.

3 LECHEs CAKE

Strawberry and Coconut Cake Vanilla biscuit, dry Martini Marinade, and strawberry's gelée.

ICE CREAMS AND SORBETS

Guava, Coconut, Mamey, Soursop, Red fruits, Pineapple, Passion Fruits, Yacca, Lime.

COFFEE DRINKS

Nespresso Espresso

Irish Coffee or Carajillo

Nespresso Macchiato

Nespresso Capuccino o Latte

Tea and Tisane Selection