AGENDA VERDE

Flora y Fauna Grill
LOCAL
PEDREGAL

Elección responsable de ingredientes:

Trabajamos de la mano con productores y proveedores locales para fortalecer una cadena de suministro responsable. Nuestra cocina privilegia ingredientes de temporada y de origen cercano, reduciendo la huella asociada al transporte y apoyando la economía regional.

Captación de agua pluvial:

Contamos con un sistema de captación de agua de lluvia que permite aprovechar este recurso en distintas operaciones del restaurante, contribuyendo a un uso más responsable del agua y favoreciendo la recarga del subsuelo.

Eficiencia energética:

Nuestras instalaciones incorporan equipos de alta eficiencia, iluminación LED y aprovechamiento de la luz natural para reducir el consumo energético sin comprometer la experiencia de nuestros invitados.

Conciencia con residuos:

Eliminamos el uso de botellas de agua y popotes de un solo uso. Además, impulsamos la correcta separación y valorización de residuos para reducir nuestro impacto ambiental.

Filtración de emisiones a la atmósfera:

Nuestro grill cuenta con un sistema de filtración de alta eficiencia que reduce significativamente la emisión de humo y partículas, contribuyendo a una mejor calidad del aire.

Mobiliario ecoamigable:

Desde el diseño de Local priorizamos el uso de materiales reciclados, sustentables y de larga duración, creando espacios funcionales con un menor impacto ambiental.

Impulso a la economía local:

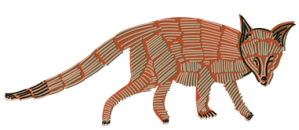
Priorizamos la colaboración con productores, artesanos y empresas mexicanas, fortaleciendo cadenas de suministro de proximidad y promoviendo el desarrollo de nuestra comunidad.

Aprovechamiento responsable de recursos:

Transformamos nuestros residuos orgánicos en fertilizantes mediante procesos de valorización, fomentando una economía circular y reduciendo la cantidad de desechos enviados a rellenos sanitarios.

Nuestro Compromiso:

En Local entendemos que la hospitalidad también implica cuidar nuestro entorno. Cada decisión, desde la selección de nuestros ingredientes hasta la gestión responsable de nuestros recursos, busca ofrecer una experiencia gastronómica consciente y comprometida con el medio ambiente, nuestra comunidad y las futuras generaciones.



Flora y Fauna Grill

LOCAL

PEDREGAL

Menú

ENTRADAS

Burrata de Temporada Ⓥ $325
Frita / Kale / Pesto / Puré de betabel

Hummus Ⓥ $250
Vegetales / Aceite de oliva extra virgen

Crudo de Temporada $300
Camarón / Mandarina / Tostadas ahumadas



Respeto a los ciclos del producto: Trabajamos con productos disponibles según sus ciclos biológicos y ambientales (TEMPORADA)

Ⓥ Vegetariano (Contiene derivados de leche)

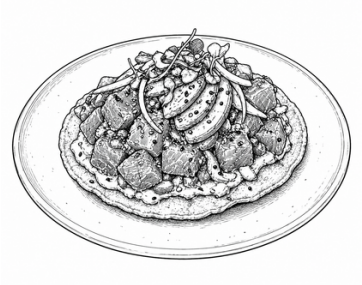
El consumo de alimentos crudos , es responsabilidad del comensal.
Si es alérgico a algún alimento, favor de comunicarlo a nuestro equipo.
Como parte de nuestro compromiso con el medio ambiente, utilizamos papel reciclado para nuestras cartas.
Todos nuestros precios son en MXN e incluyen IVA.

Menú

TACOS Y TOSTADAS

Tostada de Res (NY) (100 g) $325
Guacamole / Salsa borracha / Hojas mixtas

Tacos de Picaña (2 pzas) $280
Aguacate / Jugo de carne



Tartar de Callo de Hacha $245
Alcaparras / Pepinillo / Echalote / Limón eureka / Mayonesa picante

Tostada de Atún $230
Guacamole / Salsa Ponzu / Alioli de ajonjolí

Tacos de Pescado Rebozado (2 pzas) $325
Ensalada de col / Aderezo LOCAL

Tacos de Pulpo Adobado (2 pzas) $280
Piña / Cebolla encurtida

SOPAS Y CALDOS

Consomé de Carne $180
Acompañado de: Cilantro / Cebolla / Chile serrano

Sopa de Jitomate a la Leña Ⓥ $170
Tomates rostizados / Crotones al grill

Clam Chowder $280
Almeja / Papa / Perejil / Tocino

El consumo de alimentos crudos , es responsabilidad del comensal.
Si es alérgico a algún alimento, favor de comunicarlo a nuestro equipo.
Como parte de nuestro compromiso con el medio ambiente, utilizamos papel reciclado para nuestras cartas.
Todos nuestros precios son en MXN e incluyen IVA.

Menú

VEGETALES

Ensalada LOCAL Ⓥ $220
Lechuga orejona a las brasas / Aderezo picante de queso cotija

Alcachofa al Grill Ⓥ $400
Salsa de pimienta / Alcaparras / Parmesano

Ensalada de Temporada $255
Espinaca / Arúgula / Durazno / Queso panela / Salami húngaro

Brócoli Ahumado Ⓥ $220
Puré a la italiana / Queso parmesano / Reducción de balsámico

Zanahoria Ahumada Ⓥ $190
Salsa de shitake con soya / Cilantro criollo

Betabel al Grill $330
Arúgula / Queso fetta / Salmón / Pistache



DEL MAR

Mejillones al Curry $300
Curry rojo / Arroz jazmín / Aceite de albahaca

Róbalo (250 g) $600
Puré de chícharo / frijoles negros / Camote glaseado

Fish & Chips $460
Pescado / Salsa tártara / Papas

Pesca del Día (270 g) $420
*Acompañado de: Limón / Cebollas cambray / Tortillas
Zarandeado: Salsa Zarandeada (Mezcla de chiles / Especias / Vinagre /Naranja
o
Mediterráneo: Ajo / Perejil / Aceite de oliva

El consumo de alimentos crudos , es responsabilidad del comensal.
Si es alérgico a algún alimento, favor de comunicarlo a nuestro equipo.
Como parte de nuestro compromiso con el medio ambiente, utilizamos papel reciclado para nuestras cartas.
Todos nuestros precios son en MXN e incluyen IVA.

Menú

FUEGO

Suprema de Pollo $550
Puré de coliflor / Chícharo japonés / Jus de pollo

Magret de Pato (280 g) $600
Vino tinto / Naranja / Mil hojas de papa

Albóndigas de Res a la Leña $380
Salsa de jitomate / Albahaca / Queso ricotta / Parmesano

Hamburguesa LOCAL (220 g) $550
Pan brioche / Mostaza antigua / Mix de quesos /
Cebolla caramelizada / Arúgula /Aderezo LOCAL /
Papas a la francesa

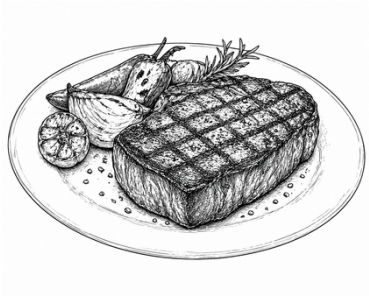
Costilla de Brontosaurio (950 g) $1,500
(Para dos personas) (Venta de viernes a domingo)

Puré de camote / Cebollín / Salsa demi-glace

Ribeye (500 g) $1,230

New York (500 g) $1,000

Filete a la Leña (250 g) $465
Puré de apio / Zanahoria glaseada /
Kale rostizada



EXTRAS

Verduras Tatemadas Ⓥ $220
Crema de ricotta

Elote Rostizado $195
Tuétano / Aderezo de chile meco

Papas a la Francesa Ⓥ $125

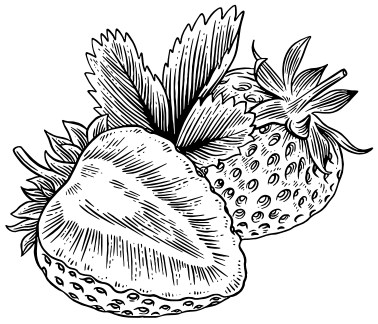
Espárrago Tatemado Ⓥ $190

Tuétano (250 g) $120

El consumo de alimentos crudos , es responsabilidad del comensal.
Si es alérgico a algún alimento, favor de comunicarlo a nuestro equipo.
Como parte de nuestro compromiso con el medio ambiente, utilizamos papel reciclado para nuestras cartas.
Todos nuestros precios son en MXN e incluyen IVA.

POSTRES

Duraznos Glaseados al Horno (T) Sorbete de temporada	$180
Strudel de Manzana Ahumada Gelato de vainilla	$180
Pastel de Queso Brie	$200
Entremet de Cedrón y Naranja	$225
Pastel de Trufa de Chocolate	$250
Crème Brûlée de Plátano Macho (T)	$150



APERITIVOS

Vermouth Martini Blanco seco/Extra Dry/Rosso	$130
Cynar	$140
Lillet Blanc	$150
Campari	$150
Amaro Averna	$160

DIGESTIVOS

Pacharán Basarana 20	$130
Anís Chinchón Dulce o Seco o Campechano	$140
Sambuca Vaccari Nero	$140
Limoncello	$170
Baileys	$160
Frangelico	$160
Fernet Branca	$170
Licor 43	$170
Amaretto Disaronno	$180
Cointreau	$200
Galliano	$200
St. Germain	$220
Strega	$225
Luxardo de Cereza Maraschino	$270
Chartreuse amarillo	$315
Chartreuse verde	$330

(T) de Temporada

Venta a mayores de edad | Evita el exceso. Si es alérgico a algún alimento, favor de comunicarlo a nuestro equipo. Ofrecemos productos de temporada, por lo que los ingredientes pueden variar. Como parte de nuestro compromiso con el medio ambiente, utilizamos papel reciclado para nuestra carta.

Todos nuestros precios son en MXN e incluyen IVA.

Bebidas

SODAS

Topo Chico (355ml)	$75
Suero	+$20
Coca Cola (355ml) Regular o light o Zero	$65
Fresca (355ml)	$65
Sidral (355ml) Regular o light	$65
Sprite (355ml) Regular o Zero	$65
Schweppes Tonic (296ml)	$60
Schweppes Ginger (355ml)	$60
Agua de piedra natural	$90
Agua de piedra mineral	$95

MOCKTAILS

Con Rosas y Guayaba $100
Hierbabuena, limón amarillo, jarabe de rosas, guayaba y kombucha de té verde

De Durazno $100
Pulpa de durazno, jarabe de tamarindo, óleo de albahaca, Cold Brew y agua tónica

Frutos rojos y Flores $100
Frambuesas, fresas, zarzamoras, moras azules, jarabe de elderflower, jugo de naranja y kombucha de té verde

Mango y Tamarindo $100
Con cardamomo, Kombucha de té verde, escarchado con sal de jamaica y chile cascabel

SODAS FRUTALES

Soda de Guayaba con toronja y albahaca	$85
Soda de Jengibre con limón	$85
Soda de Lavanda con pepino y limón	$85
Limonada/naranjada	$70
Agua del día	$60



CÓCTELES

Clover Club $215
Tanqueray London Dry, Frambuesas y Jugo de limón

Whiskey Sour $225
Bourbon, Jugo de limón amarillo y Jarabe Natural

Naked & Famous $250
Chartreuse Amarillo, Jugo de Limón, Aperol y Mezcal Unión Joven

Hanky Panky $260
Gin Tanqueray No. Ten, Vermounth Rosso, Fernet

Last Word $290
Ginebra Rangpor, Chartreuse Verde, Licor Marrasquino y Jugo de limón

Todos nuestros precios son en MXN e incluyen IVA.

Bebidas

DESTILADOS

Ron

Bacardí Carta Blanca	$170
Matusalem Platino	$180
Havana 7 años	$190
Matusalem Gran Reserva	$215
Zacapa Centenario 23 años	$300
Zacapa Centenario XO	$500

Vodka

Smirnoff X1 Tamarindo	$150
Smirnoff 21	$150
Stolichnaya	$180
Ketel One	$200
Ciroc	$240
Grey Goose	$260

Whisky

Johnnie Walker Etiqueta Roja	$180
Johnnie Walker Etiqueta Blonde	$190
Johnnie Walker Etiqueta Negra	$300
Johnnie Walker Etiqueta Dorada	$350
Johnnie Walker Etiqueta Azul	$1,500
Bourbon Bulleit	$200
Buchanan´s Pineapple	$260
Buchanan´s 12 años	$300
Macallan 12 años	$400
Buchanan´s 18 años	$460

Cognac

Henesys V.S.O.P	$400
BRANDY Torres 10	$170



Mezcal

Unión Joven (Espadín)	$185
Sabiondo (Espadín)	$195
Montelobos (Espadín)	$215
Unión El Viejo Joven (Espadín/Tobalá)	$230

Mezcales Artesanales

Vinatero (Durango) Cenizo	$320
Cuish (Matatlán Oaxaca) Papalometl	$350
Real Minero (Santa Catarina Minas, Oaxaca) Cuishe	$380
Real Minero (Santa Catarina Minas, Oaxaca) Arroqueño	$450

Ginebra

Beefeater	$190
Bombay Sapphire	$200
Tanqueray London	$210
Tanqueray Rangpur	$240
Tanqueray Flor de Sevilla	$240
Tanqueray Ten	$300
Hendrik’s	$285
No.3 London Dry Gin	$315
Monkey 47 Dry	$450

Tequila

Cuervo Tradicional Reposado	$195
Herradura Blanco	$215
Don Julio Blanco	$225
Casamigos Blanco	$230
Casamigos Reposado	$245
Maestro Dobel Diamante	$235
Herradura Reposado	$215
Don Julio Reposado	$260
Don Julio 70 años Cristalino	$300
Don Julio 1942 Añejo	$525

Todas nuestras bebidas contemplan 2 oz de destilado a excepción de las que indican otra cantidad. | Todos nuestros precios son en MXN e incluyen IVA. | Venta a mayores de edad | Evita el exceso

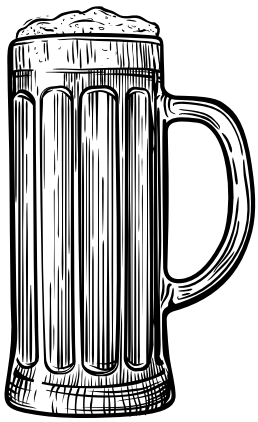
Bebidas

CERVEZAS

Heineken (355ml)	$85
Bohemia (355ml) Cristal, clásica u oscura	$85
Carta Blanca (300ml)	$80
Heineken Cero (250ml)	$75
Indio (325ml)	$75
Dos Equis (325ml) Lager o Ámbar	$75
Clamato (300ml)	$70
Tarro clamato	+$35
Tarro cubano	+$25
Tarro michelado	+$20

ARTESANAL

Perro del Mar Indian pale ale	$170
Vaquita Marina Pale ale	$170
Veraniega Blondie ale	$170
La Bru Maíz azul	$170



LICORES

APERITIVOS

Amaro Vaca Mora	$200
Vermouth Gran Bassano Ross	$180
Amaro Averna	$160
Lillet Blanc	$150
Campari	$150
Vermouth Martini Blanco seco / Extra Dry / Rosso	$130

DIGESTIVOS

Chartreuse verde	$330
Chartreuse amarillo	$315
Luxardo de Cereza Maraschino	$270
Strega	$225
St. Germain	$220
Cointreau	$200
Galliano	$200
Amaretto Disaronno	$180
Fernet Branca	$170
Licor 43	$170
Baileys	$160
Frangelico	$160
Limoncello	$160
Anís Chinchón Dulce o Seco o Campechano	$140
Sambuca Vaccari Nero	$140
Pacharán Basarana 20	$130

Todas nuestras bebidas contemplan 2 oz de destilado a excepción de las que indican otra cantidad. | Todos nuestros precios son en MXN e incluyen IVA. | Venta a mayores de edad | Evita el exceso

Bebidas

CAFÉ Y CHOCOLATE

Espresso	$60
Espresso doble	$75
Americano espresso	$60
Flat White	$65
Capuccino	$75
Café latte	$80
Café de olla	$55

Dirty Chai	$95
Americano frío	$60
Espresso tonic	$80
Café latte frío	$80
Extra: Shot de café	$40

Cacao 100% $95
Con agua o leche
Frío o caliente

Moka $85
Chocolate + Café
Frío o caliente

Chocolate $80
35% cacao / 65% piloncillo
Con agua o leche
Frío o caliente

Endulzantes para tu café

- Vainilla con lavanda
- Canela con especias

$15



TÉS Y TISANAS

TISANAS (sin teína) $ 85

Frambuesa,jamaica y trozos de manzana.

Manzanilla,cáscaras de cítricos, lemongrass, jamaica y menta.

Manzana, durazno, cáscaras de cítricos, menta, lavanda y valeriana

Mezcla de tres mentas, regaliz, lemongrass y eucalipto.

CON LECHE (sin teína) $ 90

Golden Milk
Cúrcuma, canela, jengibre, cardamomo, clavo y pimienta negra.

Latte Lavanda
Flor de lavanda, flor de manzanilla, hoja de zarza, hojas de frambuesa y campanita azul.

Pink Chai
Polvo de betabel, polvo de rosas, canela, jengibre, hinojo, raíz de regaliz, cáscara de naranja, clavo y semilla de anís.

TÉS

Chai Latte (con teína) $90
Té negro, cardamomo, anís, canela, pimienta negra, clavo, jengibre y azúcar mascabado

Matcha Latte $90
Té verde concentrado con leche

Té Negro (con teína) $80
Té negro, almendras y capullos de rosa.

Té Verde (con teína) $80
Té verde Sencha, piña y cúcuma.

JUGOS

Jugo de naranja $65

Jugo verde $75
Espinaca, apio, manzana verde, pepino, hierbabuena y piña

Todas nuestras bebidas contemplan 2 oz de destilado a excepción de las que indican otra cantidad. | Todos nuestros precios son en MXN e incluyen IVA. | Venta a mayores de edad | Evita el exceso