

Entradas

Appetizers

(PA) (S/G) Tostada de ceviche. \$165.00
Pulpo, atún, pesca del día. (1 pza)
Choice of octopus, tuna,
catch of the day on a crispy tostada. (1 pc)

(V) Wrap vegetariano. \$175.00
Mezcla de vegetales salteados con garam
masala, toque curry y envueltos en pan pita.
Sautéed vegetable mix with garam masala
and a hint of curry, wrapped in pita bread.

(PA) (S/G) Quesadillas mixtas. \$165.00
Relleno de res, pork belly,
ricotta con espinaca. (3 pzas)
Filled with beef, pork belly,
ricotta with spinach. (3 pcs)

(V) (S/G) Espárragos al horno. \$215.00
Cocinados en horno de carbón. (150 g)
Cooked in charcoal oven. (150 g)

Antipasto Heliana. **(PA)**

Chorizo pamplona, Salami milano,
jamón serrano, quesos de cabra,
vaca y oveja seleccionados. (210 g)
Pamplona chorizo, Milano salami,
Serrano ham, and a selection of goat,
cow, and sheep cheeses. (210 g)

\$450.00

Sopas y cremas

Soups and creams

(PA) Consomé de la casa. \$155.00
De pollo, perfumado con epazote. (250ml)
Chicken-based broth infused
with epazote. (250ml)

(PA) (I) Sopa de tortilla. \$155.00
La tradicional acompañada
de chile pasilla, crema, queso, aguacate. (250ml)
Traditional recipe with pasilla chili,
cream, cheese, and avocado. (250ml)

(H) Crema de espárrago. **(V)** \$160.00
Ligada con papa y aceite de olivo. (250 ml)
Blended with potato and olive oil. (250 ml)

Ensaladas

Salads



César tradicional.

\$185.00

Con su tradicional aderezo con base de anchoa y queso parmesano. (80 g)

With traditional anchovy-based dressing and Parmesan cheese. (80 g)



Ensalada Nerón.

\$205.00

Corazones de lechuga al carbón, jitomate cherry fresco, huevo duro, arúgula, aderezo de mostaza Dijon. (60 g)

Grilled romaine hearts, fresh cherry tomatoes, hard-boiled egg, arugula, and Dijon mustard dressing. (60 g)



Tahbulé.

\$155.00

Quinoa blanca, cebolla morada, aceituna negra, jitomate cherry, pepino, queso feta, aceite de olivo, perfume de comino. (40 g)

White quinoa, red onion, black olives, cherry tomato, cucumber, feta cheese, olive oil, and a touch of cumin. (40 g)



Ensalada de espinaca.

\$205.00

Espinaca baby, pera, nuez garapiñada, manzana, arúgula, aderezo de miel, mostaza y ajonjolí.

Baby spinach, pear, candied walnuts, apple, arugula, and honey-mustard sesame dressing.

Complementa tu ensalada con la proteína de tu elección.



Pechuga de pollo. (120 g)

\$70.00

Salmón fresco. (90 g)

\$95.00

Complement your salad with the protein of your choice.



Grilled chicken breast. (120 g)

\$70.00

Fresh salmon. (90 g)

\$95.00

Pastas

Pastas

- PA** **Fetuccini Carbonara.** **\$255.00**
 Crema con base de prosciutto crudo y coronada con pork belly. (100 g)
 Cream-based sauce with prosciutto crudo, topped with pork belly. (100 g)
- PA** **Gnocchi de patata.** **\$195.00**
 Preparados en salsa Pumarolla con jitomate italiano, albahaca y queso parmesano. (120 g)
 In Pumarolla sauce with Italian tomatoes, basil, and parmesan. (120 g)
- PA** **Ravioles de la Nonna.** **\$265.00**
 Rellenos de short rib con burro e salvia. (3 pzs)
 Stuffed with short rib, served with sage butter. (3 pcs)
- PA** **Lasagna del Pib.** **\$255.00**
 Con capas de frijol colado y cochinita pibil, la técnica italiana con un gran toque yucateco. (160 g)
 Layered with refried black beans and cochinita pibil Italian technique with a Yucatán twist. (160 g)
- Ravioles Calabreses.** **\$245.00**
 Rellenos de ricotta, espinaca, queso de cabra. (5 pzs)
 Stuffed with ricotta, spinach, and goat cheese. (5 pcs)
- PA** **Paccheri al mezcal.** **\$235.00**
 Con salsa de 4 quesos, manchego, roquefort, parmesano y mozzarella con espíritu de mezcal. (100 g)
 With a four-cheese sauce: manchego, roquefort, parmesan, and mozzarella, infused with mezcal spirit. (100 g)
- PA** **Spaguetti al pesto.** **\$265.00**
 Spaguetti al pesto genovés con salmón fresco. (100 g)
 Genovese basil pesto with fresh salmon. (100 g)
- Pizza Margherita.** **\$215.00**
 Pomodoro, mozzarella, orégano. (80 g)
 Tomato sauce, mozzarella, oregano. (80 g)
- PA** **Pizza Pepperoni.** **\$235.00**
 Pomodoro, mozzarella, pepperoni. (150 g)
 Tomato sauce, mozzarella, pepperoni. (150 g)
- PA** **Pizza de Salmón y Arúgula** **\$245.00**
 Crema de vino blanco, salmón ahumado, arúgula, aceite de albahaca. (150 g)
 White wine cream base, smoked salmon, arugula, basil oil. (150 g)
- Pizza de 3 Quesos.** **\$255.00**
 Crema de vino blanco, mozzarella, queso roquefort, queso de cabra. (120 g)
 White wine cream, mozzarella, roquefort, goat cheese. (120 g)

H **Pizza Heliana.** **PA** **\$265.00**
 Champiñones, alcachofas, aceitunas, salami milano, jamón de pavo. (120 g)
 Mushrooms, artichokes, olives, Milano salami, turkey ham. (120 g)

Del horno de carbón

From the charcoal oven

(PA) Arrachera. (320 g) <i>Flank steak. (320 g)</i>	\$450.00	(PA) Costillar BBQ. <i>Carrillera de cerdo con especias y salsa BBQ. (350 g)</i> <i>Pork cheek seasoned and glazed with house BBQ sauce. (350 g)</i>	\$345.00
(PA) Rib eye. (380 g) <i>Rib eye. (380 g)</i>	\$550.00	(PA) Suprema de pollo. <i>Marinado de la casa. (250 g)</i> <i>Marinated in our house blend of herbs and spices. (250 g)</i>	\$285.00
(PA) Short Rib. <i>Estofado por 8 horas en horno de brasa. (270 g)</i> <i>Braised for 8 hours in a charcoal oven. (270 g)</i>	\$405.00	(PA) Pulpo. <i>Paprika, Romero, Cajún, Ajo. (200 g)</i> <i>Paprika, Rosemary, Cajun spices, Garlic. (200 g)</i>	\$395.00
(PA) Salmón. (200 g) <i>Salmon. (200 g)</i>	\$375.00		

Guarniciones

Sides

Verduras al horno • Espárragos • Portobello • Polenta Heliana
A elegir dos con cada plato fuerte.
 Charcoal Oven Roasted Vegetables • Asparagus • Portobello Mushroom • Heliana Polenta
Choose two with each main course.

Postres Desserts

Tarta de manzana. Apple Tart. (1pza)	\$145.00
Tiramisú. Tiramisu. (1pza)	\$145.00
Pastel de chocolate artesanal. Artisanal Chocolate Cake. (1pza)	\$155.00
Panacotta de mango y yogurth. Mango & Yogurt Panna Cotta.	\$148.00
Helados. Ice cream. (120 g) Ask for available flavors.	\$145.00



Heliana

SANTA FÉ, CDMX.

SABOR Y FRESCURA
COTIDIANA

Precio expresado en moneda nacional. Precios incluyen IVA. "El consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede presentar un riesgo para la salud y es responsabilidad de quien los consume". No incluye servicio.

Prices are in local currency. Prices include VAT. "The consumption of raw or undercooked foods may pose a health risk and is the responsibility of the consumer". Service not included.