



BOTANAS

Gorditas de Habas y Chicharrón Prensado (3)	\$175
<i>Nopales curtidos, aguacate y queso de Ocosingo</i>	
Tostaditas de Pulpo Adobado (3)	\$245
<i>rábano, pepino, cebolla, cilantro, guacamole</i>	
Flautitas con Longaniza y Papa (6 mitades)	\$165
Tacos de Chilorio (6 mitades)	\$185
Hummus y Jocoque al Habanero	\$245
Tostadas de Quesillo y Polvo de Chapulines	\$185
<i>Con guacamole</i>	
Chalupa con Quesos de Cabra y Ocosingo	\$79
Croquetas de Chicharrón (3)	\$165
<i>Salsa de serranos</i>	
Botana Mixta (3-4 personas)	\$395
<i>1 chalupitas de queso de cabra, 2 tostaditas de quesillo y chapulines, 1 gordita de habas y chicharrón, 2 croquetas de chicharrón, 2 taquitos de chilorio</i>	

ENTRADAS

Coctél de Pulpo y Camarón	\$310
<i>clamato, salsa bruja, pepino, rábano, cebolla, aguacate</i>	
Chiles Rellenos de Jaiba (2)	\$265
<i>Chipotles rellenos con plátano macho, salsa de cilantro</i>	
Pastel de Elote y Rajas	\$205
<i>Con salsa cremosa de poblano</i>	
Enchiladas de Jamaica al Chipotle	\$235

SOPAS

Fideos Secos Tradicionales	\$175
<i>Queso de rancho, chile pasilla, chicharrón, aguacate</i>	
Sopa Tarasca de Frijol Negro	\$169
<i>Juliana de tortilla, aguacate, queso fresco y chile pasilla</i>	
Sopa de Milpa	\$169
<i>Elote, setas, huitlacoche, bolitas de masa, calabacitas</i>	

ENSALADAS

Mezcla de Lechugas Verdes	\$210
<i>Aguacate, pepino, tomatitos, brotes, semillas de girasol</i>	
Ensalada de Tomatitos y Burrata	\$255
<i>En jugo de jitomate, aceite olivo infusión albahaca</i>	
Carpaccio de Calabacitas	\$218
<i>Lajas de parmesano, pepitas tostadas, vinagreta de ajonjolí</i>	

PRINCIPALES

AVES

Pechuga al Romero y Cítricos	\$305
<i>Mantequilla verde, puré de papa y verduras asadas</i>	
Pechuga en Mole de Xico	\$325
<i>Rellena de plátano macho, arroz ,rojo y frijoles de la olla</i>	
Pechuga Rellena de Huitlacoche	\$350
<i>Salsa de queso de cabra, arroz basmati</i>	
Enchiladas de Pato en Pipián Verde	\$378
<i>Queso cotija, pepitas y rábanos</i>	

RES

Arrachera Angus al Carbón (200g)	\$415
<i>Nopales escabeche, papitas de cambrey, salsa tatemada</i>	
Filete de Res de Sonora (200g)	\$479
<i>Salsas: Pimientos ó chile pasilla vino tinto</i>	
Enchiladas de Brisket	\$315
<i>Al vino tinto, chile pasilla, rábanos</i>	
Cecina de Yecapixtla	\$395
<i>Enmolada, crema, frijoles negros refritos, chiles toreados y guacamole</i>	

CERDO

Enchiladas de Cochinita Pibil	\$285
<i>Cebolla morada, chiles habaneros y manzanos</i>	
Tacos de Pork Belly (3)	\$295
<i>Chutney agridulce de tomatillo con chile morita</i>	

DEL MAR

Lomo de Salmón al Carbón	\$395
<i>Mantequilla verde, puré de camote y espárragos</i>	
Filete de Pesca del día a la Veracruzana	\$365
Tacos de Camarón (2)	\$265
<i>Mayonesa de chipotle, col y brotes</i>	

POSTRES

Crème Brûlée de Guayaba	\$135
Tiramisú Mexicano	\$120
Flan de Elote	\$125
Pay de Queso de Cabra y Maracuyá	\$135
Pastel de Chocolate	\$135
Sorbete del Día	\$100
Helado Artesanal: Vainilla, Chocolate, Cajeta Quemada	\$120



ESPECIALES



Escamoles + Guacamole	\$475	Ravioles de Camarón	\$345
<i>Queso Panela de Tapalpa en Hoja Santa</i>		<i>Salsa cítrica, azafrán, mantequilla y crema</i>	
<i>Nopales curtidos, salsa macha y totopos</i>		<i>Chiltamal de Bacalao en Mole Blanco</i>	
<i>Sopa Fria de Aguacate y Pepino</i>		<i>en chile ancho y camarrones</i>	
<i>Cuadritos de tortilla y ajonjolí</i>		<i>Albondigas de pescado</i>	
<i>Ensalada de Kale, Nuez y Durazno</i>		<i>En bisque criollo, arroz con huauzontle</i>	
<i>Crutón de queso de cabra; aderezo de miso y ajonjolí</i>		<i>Filete de pescado empanizado</i>	
<i>Tiradito de Pesca del día, Leche de Tigre</i>		<i>Papas a la Francesa, Salsa Tártara</i>	
<i>Salsa de rocoto y limón verde</i>			