



## PARA COMPARTIR

**Botanas Tepoztecas Mixtas** (4 personas) 465  
8 piezas: dos chalupas, una gordita de habas, un itacate azul con nopalitos, dos flautitas de papa y longaniza y dos taquitos de chilorio.

**Gorditas de Habas y Chicharrón** 205  
Gorditas placeras rellenas de habas verdes frescas de Coatepec, Puebla, chicharrón prensado del mercado y queso de Ocosingo, Chiapas

**Flautitas de Papa y Longaniza** 195  
Seis flautitas ahogadas con longaniza, salsa de serranos, en tortilla de nuestro nixtamal

**Tamalitos de Chilorio** 205  
Cuatro tamalitos rellenos de chilorio en masa martajada de nuestro nixtamal y salsa fresca al albañil, servidos en vaporera de bambú, sobre hoja de plátano

**Tetelas de Huitlacoche** 189  
Con queso de aro, espejo de mole salsa picante de limón amarillo

**Chalupas (3) de Queso de Cabra y Ocosingo** 235  
Masa de maíz nativo con queso de cabra de Huitzilac, brotes y asiento de frijoles, a la hoja de aguacate

**Croquetas de Chicharrón** 215  
4 bolitas de chicharrón prensado, salsa albañil

**Duo de Panuchos Izamal** (dos) 295  
1) Cochinita, 2) recado negro con pato, frijoles refritos, huevo de cororniz, hoja de aguacate, salsa Xnipec

## PRIMERO

**Chiles de Jaiba y Plátano Macho** 310  
Chipotles rellenos de jaiba del Golfo de México, bañados en salsa de cilantro

**Dobladas de Jamaica en Mole Rosa** 220  
Dos tortillas azules nixtamalizadas en casa, rellenas de jamaica, en mole rosa estilo de Taxco

**Ensalada de Hojas Verdes** 210  
Lechugas mixtas orgánicas de Tepoztlán, tomatitos, brotes, semillas de calabaza, vinagreta de la casa.

**Fideos Secos del Rancho con Tocino** 210  
Servidos con queso fresco, chicharrón, chile pasilla frito, aguacate, y crema al queso de Ocosingo

**Sopa de Frijol Tarasca** 195  
Chile ancho frito, aguacate, queso fresco, juliana de tortillas

## ESPECIALES

**Tostadas de Huauzontle y Tahini** (3) 185

**Sopa de Lima** 190  
Caldo de pollo, tomate, morrón cebolla, lima agria y pollo

**Raviol de Hongos, Requesón y Huauzontle** 295  
En salsa de hongos y Grana Padano

**Salmón Tikin-xic** 330  
al achiote y ensalada de piña asada y cebolla morada

## PRINCIPALES

**Filete Angus Sonora** 200g 549  
Puré de papas, salsa al tuétano, vino tinto y pimientas y vegetales asados

**Cecina del Rancho Ponce** 468  
Con enmolada, frijoles negros al epazote y chiles toreados

**Arrachera Angus al Carbón** 190g 495  
Salsa tatemada, chipotle relleno de frijol y longaniza

**Pechuga al Romero y Cítricos** 315  
Jugosa pechuga de pollo marinada, sobre puré de papa y vegetales asados

**Pollo en Mole del Ciruelo** 345  
Rollo de pechuga aplanada, rellena de plátano macho, arroz colorado y frijoles de la olla

**Pechuga Rellena de Huitlacoche** 375  
Rollo de pechuga aplanada, bañada en salsa de queso de cabra y arroz basmati

**Enchiladas de Brisket** 298  
Estofado de 10 horas, al vino tempranillo y chile pasilla

**Enchiladas de Pato en dos Moles** 395  
Con mole del Ciruelo y Pipián Verde, queso cotija, pepitas tostadas en salsa de soya y tostones de rábano

**Nuestra Cochinita Pibil** 315  
Tres enchiladas de pibil del cajón, cocción lenta, al jugo de naranja agria y achiote

**Cuadros de Pork Belly** 295  
Tres tortilla cuadradas azul-güeras con chutney de tomatillo amarillo y chile morita

**Tacos Guaymas de Camarón** 285  
Mayonesa al chipotle, juliana de zanahoria col morada y blanca + brotes de rábanos

**Salmón marinado al Carbón** 310  
Miso, soya, arroz basmati y salvaje + vegetales al carbón

**Lobina Meunière** 340  
Mantequilla noisette, alcaparras y perejil

## POSTRES

### SONORA

\$ 195

Aguacate  
Cebolla morada  
Cilantro criollo  
Tomate  
Queso Fresco  
Chile Chiltepín



### CLÁSICO

\$ 175

Aguacate  
Cebolla morada  
Cilantro criollo  
Tomate

### YUCATÁN

\$ 205

Aguacate  
Cebolla morada  
Cilantro criollo  
Habanero  
Pork belly

### OAXACA

\$ 195

Aguacate  
Cebolla morada  
Cilantro criollo  
Tomate  
Chapulines

### RANCHO

\$ 225

Aguacate  
Cebolla morada  
Cilantro criollo  
Tomates cherry  
Queso Ocosingo  
Chile Ancho  
Tiritas de chicharrón

## POSTRES

### Crème Brulée de Guayaba 185

Receta tradicional francesa,  
perfumada con guayabas rosa  
de Puente de Ixtla

### Arroz con leche 135

Con/sin pasas

### Flan de Elotes Tiernos 125

Con nueces garapiñadas y miel de agave

### Mousse de Chocolate Francés 150

Chocolate Belga

### Tamal de Cajeta con Avellanas Tostadas 125

En hoja de maíz, bañado con cajeta

### Helados Hechos en Casa

Canela 135

Mazapán 140

Vainilla 125

### Sorbete de Zapote Negro 115

con mandarina y cardamomo

## CAFÉ Y TÉ

Americano o Espresso 65

Espresso Doble 90

Capuccino o Latte 75

Chocolate 70

Golden Milk 85

Chai con leche 85

Café de Olla 45

### Tés Twinings 70

1) Limón-Rosa-Jamaica 2) Hierbabuena

3) Manzanilla-Miel 4) Roiboos-Fresa-Vainilla

5) Naranja-Mango-Canela

6) English Breakfast 7) Earl Gray 8) Chai-Vainilla

9) Indian Chai 10) Verde-Jazmin

11) Cuatro Frutos Rojos

## COCTELES DE LA CASA



NEGRONI 190



MEZCALITA DE JAMAICA 190



MARGARITA DE TUNA 180  
o tamarindo, o mango, o limón



ESPRESSO MARTINI 170



PIÑA COLADA 160



ST. GERMAIN  
SPRITZ 270