

MENÚ

Verano / Summer

- Precios en moneda nacional MXN incluyen IVA
- Servicio no incluido

- Prices are in national currency MXN, including VAT
- Service not included

ENTRADAS STARTERS

Guacamole con chepiche Guacamole with chepiche local herb	120
Guacamole con chepiche e insectos Guacamole with chepiche and insects	190
Papas revolcadas en chiles cuicatecos Roasted local potatoes, Oaxacan chili, garlic aioli	150
Molotes de plátano macho, salsa de tomate riñón, camarón seco, chilcostle, crema y queso istmeño Plantain dumplings, heirloom tomato sauce, dried shrimp, chilcostle sauce, sour cream, aged cheese	150
Ensalada de quelites con gusanos de maguey y pesto de hoja santa Wild greens salad, agave worms, hoja santa pesto	250
Enmoladas de pato confitado, fruta de temporada, queso istmeño Confit duck enchiladas topped with mole sauce, seasonal fruit, aged cheese	280

HOT DRINKS

Americano	40
Capuccino 180ml	50
Espresso 45ml	50
Espresso doble 45ml	65
Latte 330ml	50
Moka 330ml	50
Chocolate Oaxaqueño Oaxacan hot chocolate	55
Café de olla	40

INFUSIONES / INFUSIONS

Hierbabuena • Peppermint	45
Poleo • Pennyroyal	45
Cedrón • Local herb	45
Manzanilla • Chamomile	45
Jengibre • Ginger	45
Verde, negro y chai • Green, black and chai	50
Chai Latte	65

APERITIFS

Vermouth Extra Dry	140
Vermouth 61	120
Campari	160
Apperol	160
Fortachón *Vino de postre · San Felipe, Guanajuato, México	200

DIGESTIFS

Carajillo	170
Licor 43	120
Nixta Licor de Elote, Jilotepec	120
Baileys	100
Sambuca Vaccari Nero	100
Anís Chinchón dulce o seco	90
Fernet Branca	120
Pernod	120
Chartreuse	180

Ensalada de betabeles al rescoldo, cremoso de requesón, mostaza encurtida y pepita garapiñada 300
Grilled beetroot salad, creamy ricotta, pickled mustard, caramelized pumpkin seeds

Ceviche de pescado, sikil p´ak de habanero tatemado, crumble de pepitas y cremoso de aguacate 350
Fish ceviche habanero sikil p´ak, pumpkin seed crumble, and creamy avocado

Tiradito de pesca del día, nopal tatemado y salsa de chicatana 300
Catch of the day Tiradito, roasted prickly pear and chicatana ant sauce

Tostada de pulpo con callo tatemado, pasta de frijol con hoja santa, chimichurri y aceite de carbón 300
Grilled octopus and scallop tostada, hoja santa with bean paste, chimichurri and charcoal oil

Gnocchi de papa con salsa de calabaza criolla, trucha, hueva de trucha y burrata 450
Potato gnocchi with squash sauce, aged trout, trout eggs and burrata cheese

FUERTES MAINS

Rib eye madurado, puré de albahaca, brocolini, salsa macha, cebollas glaseadas y jugo de carne (500gr) **1450**
Aged rib eye, basil and pea purée, broccolini, macha sauce glazed onions and beef jus

Lengua de res con mole chichilo, puré de alubias y vegetales rostizados **450**
Beef tongue with chichilo mole sauce, white bean purée, roasted vegetables

Pescado zarandeado negro, jalapeños encurtidos, piedrazo de ciruela y salsa borracha **540**
Zarandeado catch of the day, pickled jalapeño, local plum piedrazo, chili and pulque sauce

Pork belly, lentejas, piña asada, plátano macho frito, poleo y vino tinto **400**
Pork belly, lentils, grilled pineapple, fried plantain, pennyroyal and red wine

Paella de trigo, caldo de camarón, emulsión de ajo, jaiba de concha suave **580**
Wheat paella, shrimp stock, black garlic emulsion, corianderaioli and soft shell crab

Short rib, puré de camote, piña al pastor mole manchamantel con chicatana **620**
Short rib, sweet potatoe puree, pineapple and manchamantel mole with chicatana ant

POSTRES SWEETS

Trío de sorbetes de temporada
Seasonal fruit sorbet trio

Miltomates con jengibre, sorbete de tomate pera, fruta de mezcal y espuma de té limón
Green tomatillos with ginger, pear tomato sorbet, mezcal fruit, lemongrass foam

Chilacayota en cítricos con especias, piña asada y sorbete de naranja
Chilacayota squash in citrics with spices, grilled pineapple, orange sorbet

Bizcocho de cocoa extra brut, café, crema de caramelo salado, cerezas y sorbete de cerveza atolondrada
Extra brut cocoa sponge cake, coffee, salted caramel cream, cherries and local stout beer sorbet

220

MENÚ DEGUSTACIÓN

VEGAN TASTING MENU



Ensalada de quelites con gusanos de maguey y pesto de hoja santa

Wild greens salad, agave worms, hoja santa pesto

Sopa del día

Soup of the day

Choose your mains

Hongos, lentejas, piña asada, plátano macho, poleo y vino tinto

Mushrooms, lentils, grilled pineapple, fried plaitain pennyroyal and red wine

Ensalada de betabeles al rescoldo, mostaza encurtida y pepita garapiñada

Grilled beetroot salad, pickled mustard, caramelized pumpkin seeds

Roseton de pasta relleno de hongos confitados, sofrito de chepil, dashi y hongos a la parrilla

Rose shaped pasta, confit mushrooms with chepil filling, dashi broth and grilled mushrooms

Chilacayota en cítricos con especias, piña asada y sorbete de naranja

Chilacayota squash in citrics with spices, grilled pineapple, orange sorbet

Solomillo de cerdo en hoja santa con tocino, 340 sofrito de hongos de lluvia y chileatole

Pork tenderloin in hoja santa with bacon, seasonal mushroom sauté, chileatole

4 TIEMPOS / 4 COURSES

1,000MXN

MARIDAJE / PAIRINGS

750MXN

MENÚ DEGUSTACIÓN DE TEMPORADA SEASONAL TASTING MENU

Ceviche de pescado en salsa martajada, chile de agua, cilantro y aguacate

Fish ceviche martajada smashed sauce, chile de agua, coriander and avocado

Molotes de plátano macho, salsa de tomate riñon, camarón seco, chilcostle, crema y queso istmeño

Plantain dumplings, heirloom tomato sauce, dried shrimp, chilcostle sauce, sour cream, aged cheese

Choose your mains

Lengua de res con mole chichilo, puré de alubias y vegetales rostizados

Beef tongue with chichilo mole sauce, white bean puree, and roasted vegetables

Codorniz rostizada con puré de plátano macho, mole estofado y encurtido de coliflor

Roasted quail with plantain purée, estofado mole sauce, and pickled vegetables

Gnocchi de papa con salsa de calabaza criolla, trucha, huevo de trucha y burrata

Potato gnocchi with squash sauce, aged trout eggs and burrata cheese

Pork belly, lentejas, piña asada platano macho frito, poleo y vino tinto

Pork belly, lentils, grilled pineapple, fried plantain, pennyroyal and red wine

Miltomates con jengibre, sorbete de tomate pera, fruta de mezcal y espuma de té limón

Green tomatillos with ginger, pear tomato sorbet, mezcal fruit lemongrass foam

4 TIEMPOS / 4 COURSES

1,000MXN

MARIDAJE / PAIRINGS

750MXN

MENÚ DEGUSTACIÓN ORIGEN ORIGEN TASTING MENU

Croqueta de esquite, mayonesa de insectos, gusano de maguey y polvo de chiles

Esquite croquette, insects mayonnaise, agave worms and chili powder

Tostada de camarón, chile de agua, chicharrón negro de tincuiches

Shrimp tostada, chile de agua pepper, black chicharrón of tincuiches

Alita braseada rellena de plátano macho y miel de mole negro

Chicken wing stuffed with grilled plantain and black mole honey

Sopa de calabaza, vainilla, pitona y espuma de pepita garapiñada

Pumpkin soup, vainilla, pitona herb and caramelized pumpkin seed foam

Taco de pescado asado, emulsión de insectos, nopal asado y encurtido

Roasted fish taco, insects emulsion, grilled prickly pear

Pato sellado al sarten, puré de mamey con chocolate blanco, frutas de temporada impregnada en ponche, calabaza en tacha, tierra de mole negro y jus de ponche

Roasted duck, white chocolate and mamey purée, seasonal fruits infused in Oaxacan punch, sweetened pumpkin, mole negro dust and Oaxacan punch jus

Crema de calabaza en tacha, especias, tejocote, cítricos, buñuelo horneado, helado de lima y miel de especias

Sweetened pumpkin cream, spices, Mexican hawthorn, citrics, baked buñuelo, sweet lime ice cream and spiced syrup

6 TIEMPOS / 6 COURSES

1,650MXN

MARIDAJE / PAIRINGS

750MXN