

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA

ENTRADAS

TUÉTANO Y PULPO	200
Tomatillo, cebolla, cilantro, tortillas de maíz	
TACOS DE PATO CONFITADO	180
Cebolla, cilantro, rábanos, chile morita, tamarindo	
•• QUESO FRITO	160
Tomate verde, aceituna negra, aceite de oliva, hierbas frescas	
• TARTAR DE SALMÓN	250
Mayonesa, habanero, aguacate, cilantro, crujiente de harina	

ENSALADAS

• QUINOA	190
Pepino, jícama, lechugas orgánicas, espirulina, semilla de girasol, menta	
• TOMATE LOCAL	180
Cilantro, naranja, cebolla morada, vinagreta de mezcal, ajo	
• NOPAL ASADO	150
Queso fresco, cilantro, tomate, chile serrano, semillas, aceite de oliva	
•• VERDE CON VEGETALES ROSTIZADOS	180
Lechugas, vegetales de la estación, aguacate, panko, hierbas, tomillo, limón	

SOPAS

• SOPA DE TORTILLA	160
Aguacate, tortilla, queso, chile guajillo, crema, orégano	
•• SOPA FRÍA DE AGUACATE	180
Coco, chile serrano, pepino, crujiente de pan, puré de limón, aceite de oliva	

PLATOS FUERTES

•• PENNE HONGOS	220
Crema, cuitlacoche, mantequilla, tomillo, queso parmesano	
PESCA DEL DÍA	390
Garbanzo, chorizo, cilantro, vegetales, limón asado	
ATÚN	350
Mango, tomate, xoconostle, cilantro, aguacate, cajun, rábanos	
PECHUGA DE POLLO	280
Chilmole, papas cambrey, coliflor, chile xcatic	
PANZA DE CERDO	250
Risotto con tomate local, nopal, mantequilla, ajo, queso parmesano	
FILETE DE RES	790
Alubia, trufa negra, adobo de chiles, pétalos de cebolla, vegetales, jugo de res	
COSTILLA DE RES COCCIÓN LENTA	480
Puré de papa, naranja, chayote, brotes	
• ZANAHORIAS ORGÁNICAS	280
Camote, vinagre balsámico, ejote, naranja asada	

DE NUESTRA PARRILLA

PARGO DEL CARIBE	310
CAMARONES DEL GOLFO	320
SALMÓN DEL PACÍFICO	320
OJO DE BIFE	550

GUARNICIONES

• MAZORCA DE ELOTE	100
• PURÉ DE PAPA	100
• PAPAS FRITAS	100
• VEGETALES A LA PARRILLA	100

SALSAS

• CHIMICHURRI DE CILANTRO
• CRIOLLA
• MANTEQUILLA AJO
SALSA DE CARNE

• VEGETARIANO • VEGANO • CON GLUTEN