



## CENA

### SOPAS Y ENSALADAS

<b>BISQUE DE CAMARÓN Y CURRY ROJO</b> <sup>(2,7,14)</sup> <b>G</b>	<b>260</b>
Cilantro, jalapeño, cebollín, jícama, albahaca, láminas de coco, zanahoria	
<b>ENSALADA DE HIGOS</b> <sup>(5,8)</sup> <b>V</b>	<b>330</b>
Kale, nuez caramelizada, cítricos, brocoli parrillado, espárrago, garbanzo, vinagreta de miel mesquite	
<b>QUESO BURRATA QUERETANO</b> <sup>(1,2,12)</sup> <b>VG</b>	<b>430</b>
Ensalada panzanella, toronja, balsámico ajeño	
<b>CARPACCIO DE PERA Y CHAYOTE</b> <sup>(3,5,7,8)</sup> <b>VG/G</b>	<b>330</b>
Queso azul, nuez caramelizada, aceite de oliva, alioli de ajo negro, rayadura de limón amarillo, kale frito	

### ENTRADAS

<b>TOSTADA DE TIRADITO</b> <sup>(3,4,5,8,10,11)</sup> <b>G</b>	<b>360</b>
Pesca del día, camote, manzana verde, miel fermentada con ajo, salsa macha, alioli de ajo negro bouquet de hojas deshidratado	
<b>TARTAR BLANCO</b> <sup>(1,4,5,8)</sup>	<b>430</b>
Pesca del día, emulsión de ajo blanco, hinojo encurtido, jícama, uvas	
<b>TAQUITOS DE CHICHARRÓN PENSADO Y AGUACHILE ROJO</b> <sup>(1,2,14)</sup>	<b>395</b>
Camarón, hojas frescas, aguacate, aceite de cenizas	
<b>ARROZ MELOSO Y TOMATES LOCALES</b> <sup>(7)</sup> <b>VG/G</b>	<b>440</b>
Variedades de albahaca, queso Ocosingo	
<b>PULPO Y PAPAS BRAVAS</b> <sup>(2,7,14)</sup>	<b>460</b>
Cebolla perla encurtida, cebolla confitada, tomate cherry, limón amarillo	

### PRINCIPALES

<b>NEW YORK STRIP</b> <sup>(1,2,7,14)</sup>	<b>1060</b>
Puré de chícharo trufado, chícharo japonés, arancini de queso morbier, demi glase, mantequilla de mejillón y vino blanco	
<b>PORK BELLY</b> <sup>(1,5,7,8)</sup>	<b>880</b>
Manchamanteles de frutas, croqueta de plátano macho, frambuesa, piña parrillada, ciruela en conserva	
<b>PESCA DEL DÍA</b> <sup>(1,4,7)</sup>	<b>910</b>
Birria de hongos silvestres, garbanzo, col, cilantro, cebolla en escabeche	
<b>RISOTTO VEGANO DE COLIFLOR</b> <b>V/G</b>	<b>440</b>
Coles de bruselas, coliflor curada, coliflor tatemada, garbanzo crujiente, brotes	
<b>STEAK DE SANDÍA VEGANO Y ARÚGULA</b> <sup>(5,6,8)</sup> <b>V/G</b>	<b>375</b>
Demi glase vegana, higos caramelizados, betabeles asados, puré de coliflor, piñón, cáscara de sandía encurtida	
<b>SHORT RIB DE 12 HORAS</b> <sup>(7,9,10,12)</sup> <b>G</b>	<b>910</b>
Puré de camote, ensaladilla de manzana verde, jengibre y mostaza encurtida, col rostizada con salsa de queso azul local, demi glas de pasa dorada y Pedro Ximenez	

 SIGNATURE DISH **VG** - VEGETARIANO **V** - VEGANO **G** - GLUTEN-FREE

### **COMPROMISO CON LA SUSTENTABILIDAD**

Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos. Muchos de nuestros productos (pescado, carne, productos lácteos, etc.) proceden de proveedores locales. Nuestro café y té tienen certificación verde y provienen de asociaciones de comercio justo.

### **INFORMACIÓN DE ALERGIAS**

Ciertos platillos y bebidas pueden contener uno o más de los 14 alérgenos designados por el Reglamento no. 1169/2011 de la UE.

LOS ALÉRGENOS DESIGNADOS Y SUS PRODUCTOS SON:

(1) Cereales que contienen gluten, (2) Crustáceos, (3) Huevos, (4) Pescado, (5) Cacahuates, (6) Soya, (7) Leche, (8) Frutos de cáscara, (9) Apio, (10) Mostaza, (11) Semillas de sésamo, (12) Dióxido de azufre y sulfitos, (13) Altramucos, (14) Moluscos.

Consulte la documentación correspondiente que le facilitará nuestro personal si lo solicita. No podemos garantizar la ausencia total de alérgenos en todos nuestros platillos y bebidas.

Precios en MXN e incluyen el 16% de impuestos.  
El servicio no está incluido.

