

VEGETARIANO

TACOS DE TINGA DE YACA

(V/ N) ✓

Yaca con tomate
Con salsa matcha y jocoque
285

TACOS DE LECHUGA

(G, V) ✓

Rellenos de frijoles del día, arroz blanco
con coco y piloncillo, julianas de
calabaza, zanahoria, palta
y pepitas de ayote
265

QUIMBOMBO

(G / V)

Ocra con hongos y costra de polenta
con Salsa de tomate,
epazote y berenjena
285

PIPIAN DE LA ABUELA

(G / V) ✓

Mole verde de pepita de calabaza de
castilla, vegetales asados y ahumados con
mezquite, servido con arroz blanco
350

HUMMUS LATINO

(G / V) ✓

De camote amarillo y garbanzos
cocidos, acompañado de tlayudas de
maíz y aceite de olivo extra virgen
295



ENSALADAS

EL HUERTO Y LA MILPA (G)

Tomates mini, queso de oveja semi maduro, maíz fermentado y hojas frescas sobre suero de cacahuete

320

CHAK—MOTS Y RAIZ DE APIO (G)

Ensalada de betabel rostizado, cremoso de apio nabo y remolacha, queso burrata fresco, lentejas germinadas con semillas de girasol

350

ENSALADA DE PAGUAS A LA LEÑA (G)

Aguacate al grill, frijol rojo Nicaragüense, papaya encurtida con vinagreta ahumada de limón y atún fresco con pepita tostada de calabaza

380

ENTRADAS

*COMPLEMENTO PARA NUESTRO PLAN OPEN KITCHEN

CHILE POBLANO RELLENO (N / G)

Con queso chihuahua y guiso de camarón estilo México, compota de xoconostle y salsa nogada de macadamia con jerez seco y queso de cabra

395

TUETANO PLACERO ROSTIZADO (G)

Chicharrón de cerdo, requesón con flor de calabaza y epazote, salsa de gusano de maguey y tortillas de masa azul

415

TARTARA AHUMADA

De entrecot prime, pan de yogurt, salsa fresca de tomate con menta y sofrito de camarón seco con longaniza ahumada

495

+200

TRIO DE EMPANADAS SUDAMÉRICA

Empanada venezolana de choclo tierno rellena de carne mechada de res, Empanada Veracruzana de plátano macho y queso Oaxaca, Empanada Argentina de espinaca, cebolla y tomate cherry

425

PULPO HUANCAÍNA (N)

Pulpo maya sobre tradicional salsa Huancaína y cremoso de papa con camote amarillo glaseado, cacahuete tostado, cancha frita y salsa criolla

460

TRADICIONAL CEVICHE PERUANO (G)

Pescado fresco del día con leche de tigre, cancha frita y chips de plátano macho con camote amarillo

435

SOPAS

*COMPLEMENTO PARA NUESTRO PLAN OPEN KITCHEN

SOPA CUBANA DE CRUSTÁCEOS (G)

Caldo concentrado de crustáceos, con jaiba suave, camarón y langosta Caribe, guarnición de plátano macho, habas verdes, papa y aceite de chile habanero cubano

480

+200

SOPA TLAXCALTECA Hongos de temporada, flor de calabaza, huauzontle, grano de elote fresco

445

SOPA DE AJO CACERA (G)

Caldo de verduras con ajo criollo, huevo rojo de corral y pan campesino con queso seco

420

SOPA AMARELA (V / G / N)

Sopa de corazón de Palma Amazónica con agua de coco fresco, guarnición de tapiocas con maracuyá y virutas de acajú tostada

385

CARNES

*COMPLEMENTO PARA NUESTRO PLAN OPEN KITCHEN

PACHAMANCA DE RES (G)

Típico braseado peruano cocinado lentamente, con guarnición habas verdes, choclo tierno, camote Amarillo, papa y cremoso de maíz tatemado

950

COSTILLAR DE CORDERO (N)

En mole amarillito Oaxaqueño, esquites de colores, mextlapique de verduritas milperas y hiervas frescas

1150

+650

CHULETON DE TERNERA

Mojo de amaranto tostado y echalote, chirimía cítrica y jugo de ternera

1200

+700

FILETE DE RES PRIME

Con salsa quemada de molcajete, sobre cremoso de frijol blanco acompañado de longaniza de Valladolid, joroches de masa blanca, queso chiapaneco y crema de rancho

1450

+800

CHAMORRO AL HORNO

En adobo ahumado de guayaba, chile pasilla y chipotle meco, tamalito de elote y manteca con ensalada de nopal tierno y cilantro

740

AVES

JOCON DE POLLO (N / G)

Pollito tierno en salsa tradicional guatemalteca con huevo tibio de codorniz, hortalizas salteadas y arroz perfumado al coco y te limón

650

PECHUGA DE GUAJOLOTE (N)

Sobre mole negro Oaxaqueño, frijoles bayos de la olla, plátano macho asado con miel de agave y arroz verde de quelites

620

PATO MANCHAMANTELES (N / G)

Pechuga de pato Tierna acompañado de chochoyones de masa, mole mancha manteles con jicama y manzana

785

PESCADO

TOTOABA DE ENSENADA (G)

Con Guisantes verdes y Quínoa salteada. Salsa ligera de pina

665

TIKINXIC

Pesca del día marinada en salsa de semillas de annato Yucateca cocinada al carbón, con guarnición de pimientos asados, naranja y cebolla morada

750

PESCA LOCAL (G)

Marinada en salmuera de vinagre de sidra y sal de mar, servida con vegetales en escabeche, tomates orgánicos rostizados y lactonesa de orégano con comino

710

19
18
17
16
15
14