



ENSALADAS

CHAK-MOTS Y RAIZ DE APIO

(G)

Mix y texturas de betabel, lenteja germinada, hojas de acelga, semilla de girasol garapiñada, vinagreta de limón ahumada, puré de apio nabo, queso burrata y aceite de coco

350

ENSALADA CHUCTE CON ATUN

(G)

Aguacates a la parrilla, pepita de calabaza, papaya encurtida, vinagreta cítrica, frijol rojo, tlayuda de maíz, cremoso de jengibre con naranja y gravlax de atún sellado

380

ENSALADA CAMPESTRE

(V) ✓

Quínoa, queso vegano, habas verdes, quelites, uva, lentejas germinadas, arúgula, tomate deshidratado, vinagreta de uva y pan de hogaza de tomate

320

ENTRADAS

FOIE GRAS

(G)

Foie gras sellado, acompañado de ensalada de lentejas tiernas con pimienta roja. Servido sobre tacu tacu de lentejas y tostones de plátano macho y salsa de oporto

550

+200

TRILOGIA LATINA

(G)

Arepa con mechado de pollo, panucho de relleno negro y huevo de codorniz, pupusa vegetariana

425

PULPO HUANCAÍNA

(N)

Pulpo marinado con recado blanco y naranja agria, salsa huancaína con chaya, salsa criolla, maíz frito, cacahuete tostado y camote amarillo glaseado

460

ESTOFADO DE PLATANO

(V / G) ✓

Variedad de plátanos asados y cocidos en leche de coco acompañado de tomate heirloom

320

TARTARA AHUMADA

De rib eye prime con sofrito de camarón seco, longaniza de Valladolid ahumada, salsa de tomate verde y albahaca. Acompañado con pan de yogurt

495

+200

TIRADITO DE TOTOABA

(G)

Láminas de tototaba de granja con emulsión de chile serrano, aceite de olivo, limón real, aros de cebolla cambray y ensalada de quelites

360

SOPAS

SOPA DE CRUSTÁCEOS

(G)

Langosta, jaiba suave, camarón, papa, habas verdes, plátano macho, chile guajillo, ron y aceite de habanero

480

+200

SOPA AMARELA ✓

(V / G / N)

Aceite, agua y leche de coco, corazón de palma, tapioca blanca, reducción de maracuyá y virutas de nuez de la india

390

CARNES Y AVES

CORDERO Y AJO NEGRO

(G)

Cordero con recado blanco y naranja agria, salsa de ajo negro, puré de haba verde y chalotes confitados

1150

+650

COSTILLA CARGADA

(G)

Short Rib de res con salsa de pulque, miel de agave y chile morita. Acompañada con láminas de nopal, requesón y epazote

900

POLLO CON GRAPPAMIEL

(G)

Pollo macerado por 3 días con vino tinto y grappamiel uruguayo acompañado de vegetales

650

PATO MANCHAMANTELES

(N, G)

Pechuga de pato, mole manchamanteles con plátano macho frito, chochoyones de masa, manzana, pera, jícama, pinas asadas y polvo de chile ancho

790

CAMOTE Y PIPIAN ✓

(V, G)

Puré rostizado de camote y tomillo, pipián de pepita de calabaza, elote, aguacate, zanahoria y garbanzo

420

PESCADOS

TOTOABA DE GRANJA

AHUMADA

(G)

Pescado totoaba ahumado con plátano macho, pimientos, ciruela pasa, caldo de coco, cúrcuma y hoja de acuyo

690

HUACHINANGO TIKIN XIK

(G)

Envuelto en hoja de plátano, pimientos asados, cebolla morada, naranja asada, rodaja de jitomate guaje y aceite de ajo

750

V = VEGETARIANO N = NUECES G = LIBRE DE GLUTEN ✓ = VEGANO

*COMPLEMENTO PARA NUESTRO PLAN OPEN KITCHEN

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. IVA INCLUIDO. SERVICIO NO INCLUIDO