






CENA

ENTRADAS

 Antipastos Mexicanos Calabacita asada, Hongos picantes, Queso frito, Nopal Asado, Dip de Cacahuate	\$180	Ceviche de Res Petit Filet, Chicharrón, Tamarindo, Maracuya, Limón, Mango, Ajonjolí, Cebollín, Aceite de Chiles	\$250
 Ensalada de Betabel  Rostizado y deshidratado, Miel de Maracuyá, Puré de Camote	\$240	 Tiradito de Callo Mango, Cítricos, Poro, Especies Mixtas, Mousse de Aguacate	\$250
 Sinfonía de Tomates  Tomates de Temporada, Jalea de Tomate, Verdolaga, Queso de Cabra	\$230	 Cremoso de Camarón  Arroz, Zanahoria, Elote, Chicharo, Crema, Arúgula, Parmesano	\$230



CREMAS Y SOPAS

Crema de Elote Rostizado Raviol de Queso de Cabra, Huitlacoche, Epazote	\$180	 Sopa de Frijol Crujientes de Plátano Macho, Queso Panela, Laminas de Jamón Serrano	\$160
 Bisque de Crustáceos Esferas de Chayote, Caviar de Limón	\$190	 Sopa de Tortilla  Chile Guajillo, Crema, Queso Panela, Aguacate, Cilantro	\$160



COCINA PREHISPÁNICA

 Tamal de Elote  Esquites, Polvo de Palomitas, Salsa Verde, Queso Doble Crema	\$180	 Aguacate Tatemado Raspado de Jitomate, Limón Amarillo, Adobo de Semillas y Cacahuate	\$180
 Tortas de Huauzontle  Papa, Queso, Caldillo de Jitomate, Crema Ácida	\$190	 Flores de Calabaza Fritas  Rellenas de Queso Oaxaca, Epazote, Tortillas de Maíz hechas a mano, Salsa de Jitomate	\$230
 Ceviche de Atún Pipian, Aguacate, Pepino Marinado, Chile Serrano, Polvo de Jamaica	\$280	Empanadas de Plátano Macho Relleno de Milpa, Requesón, Frijol Negro	\$180









 PESCADO
  MARISCOS
  VEGANO
  VEGETARIANO
  SIN GLUTEN
  PICANTE

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
 Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

CENA



COCINA DE MERCADO

 Queso Fundido Vegetariano o Chorizo Picante Salsa Tatemada, Tortillas hechas a mano	\$220	 Tacos de Pescado Baja Tempura, Col en Escabeche, Mayonesa de Chipotle (3 Piezas)	\$260
 Sope de Hongos de Temporada Frijoles Refritos, Hojas de Col de Brúcelas, Queso Panela, Quelites	\$210	 Tacos de Barbacoa de Res Puré de Garbanzo, Salsa Borracha, Tortillas hechas a mano (3 Piezas)	\$270
 Enchiladas de Pollo Salsa de Jitomate y Chipotle, Aguacate, Queso Doble Crema	\$260	 Tacos al Pastor Cebolla, Cilantro, Limón, Salsa (3 Piezas)	\$260

COCINA DE LA ABUELA

 Filete de Pescado Zarandeado  Lechuga Mixta, Papa, Nopal, Higo,  Jitomate Cherry, Poro	\$330	 Pollo Confitado  Muslo, Pipían Verde, Verdolaga, Papa Cambray rostizada	\$200
 Camarones al Ajillo  Mantequilla de Chiles, Gratín de Papa	\$380	 Cerdo Entomatado  Chochoyotes con Chicharrón, Frijol, Rábano, Chile Serrano	\$390

ESPECIALIDADES

 Pulpo Frito  Longaniza, Emulsión de Ajo Quemado, Habas Verdes, Chintextle	\$450	 Chicharrón de Pato al Mole  Zanahoria, Chips de Papa, Mole de 50 Ingredientes, Tortilla de Plátano Macho	\$400
 Chamorro de Cerdo Pibil Puré de Plátano, Cebolla encurtida, Verdolaga	\$500	 Mixote de Salmon y Acuyo  Emulsión de Guajillo y Especias, Papa	\$350
 Carne Asada Vacío a la Parrilla, Mantequilla de Chile, Gratín de Papa y Flor de Calabaza, Carpaccio de Portobello	\$500	 Aguja de Res Blanca Blue Camote amarillo, Elote, Cebolla al Grill	\$500

 PESCADO
  MARISCOS
  VEGANO
  VEGETARIANO
  SIN GLUTEN
  PICANTE

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
 Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.