

DINNER MENU

ENTRADAS / STARTERS

CAMARÓN DE CAMPECHE / CAMPECHE SHRIMP

*puré de aguacate y anís, xoconostle fermentado y cacahuazintle.
avocado and anise puree, fermented xoconostle and cacahuacintle corn.*

KAMPACHI / AGED KAMPACHI

*manzana verde, pure de limón, aguacate,
aguachile de salsa macha
green apple, lemon purée, avocado, macha aguachile sausage.*

BOLLO DE PORKBELLY / PORKBELLY BUN

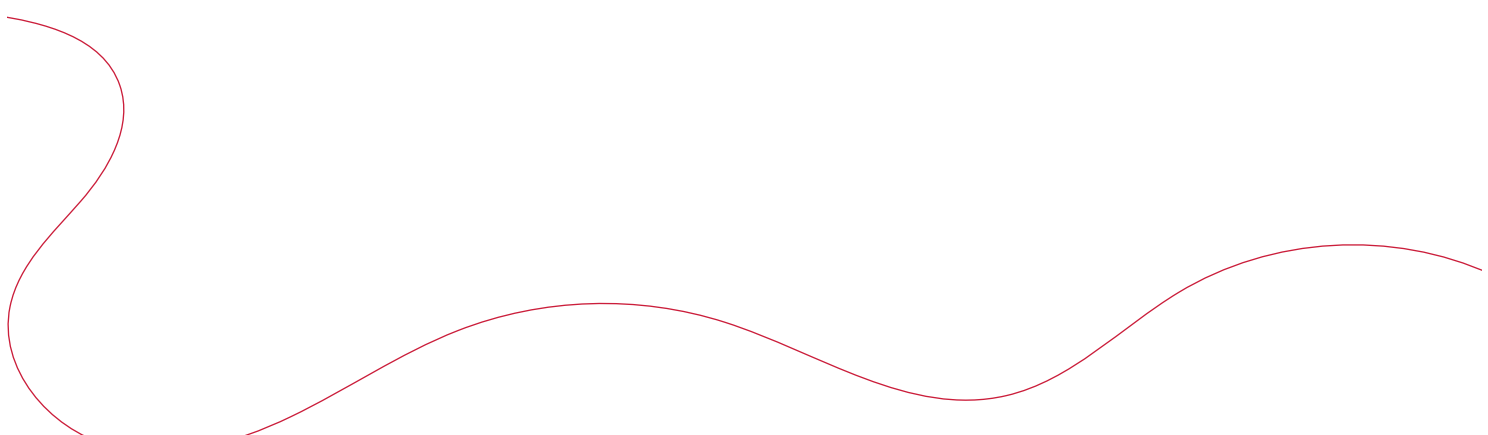
*puré de chile mixe, cambray curtida, polvo de tortilla quemada.
chicharrón, chili pepper, pickled onion, charred tortilla.*

TUETANO / BONE MARROW

*salsa tamulada de chile manzano, alcaparras, chapulines,
tortilla de maíz.
manzano pepper sauce, capers, grasshoppers, corn tortilla.*

COLIFLOR A LA PARRILLA / GRILLED CAULIFLOWER

*puré de garbanzo y calabaza ahumada, mayonesa de chile xcatic,
vinagreta de lima.
chickpea and smoked squash puree, xcatic mayonnaise,
lime vinaigrette.*



Favor de informar a su mesero de cualquier requerimiento dietético o alergias
Precios en Pesos Mexicanos incluyen IVA (16%) sujetos a cargo por servicio (10%)

Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies
Prices are in Mexican pesos (16%) TAX included, subject to (10%) service charge

DINNER MENU

PRINCIPAL

PULPO / GRILLED OCTOPUS

*parrillado, arroz meloso, polvo de longaniza de valladolid.
creamy rice longaniza from valladolid.*

PESCADO ZARANDEADO / ZARANDEADO FISH

*adobo añejo de chiles, papa, camote, xcatic encurtido.
catch of day, aged chili adobo, sweet potato, pickled xcatic.*

CORDERO PRENSADO / PRESSED LAMB

*terrina de cordero, consome de barbacoa,
salsa de chiles fermentado, ensalada de habas y ayocote
barbacoa consomme, fermented chili, fava and ayocote beans*

LECHÓN YUCATECO / YUCATAN SUCKLING PIG

*cocinado en recado rojo, puré de tomatillo asado con piña
puré de yuca.
slow cooked in recado, roasted tomatillo and pineapple, yucca puree.*

PATO / DUCK

*magret de pato, mole blanco, salsa tsirita, semillas de mostaza.
magret duck, white mole, salsa tsirita, pickled mustard seeds.*

NEW YORK WAGYU

*jus de birria, ensalada de garbanzo cocido, frijol espelón, cilantro,
cebollita ixil.
chickpeas and espelon bean salad, birria jus, cilantro, ixil onion.*

MOLE NEGRO / BLACK MOLE

*verduras orgánicas rostizadas, pepita de girasol, cebolla
morada,
pan de masa madre.
roasted organic vegetables, sunflower seed, red onion,
sourdough bread.*

Favor de informar a su mesero de cualquier requerimiento dietético o alergias
Precios en Pesos Mexicanos incluyen IVA (16%) sujetos a cargo por servicio (10%)

Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies
Prices are in Mexican pesos (16%) TAX included, subject to (10%) service charge

MENÚ DEGUSTACIÓN / TASTING MENÚ

CAMARÓN DE CAMPECHE / CAMPECHE SHRIMP

*puré de aguacate y anís, xoconostle fermentado y cacahuazintle.
avocado and anise purée, fermented xoconostle and cacahuacintle corn.*

Sauvignon Blanc, Kim Crawford, Marlborough, New Zealand

CROQUETA DE PAPA / POTATO CROQUETTE

*relleno negro yucateco, queso de ocosingo, emulsion de chile cascabel, puré verde
black recado mole from yucatan, ocosingo cheese, cascabel chile emulsion, green puree*

Chardonnay, Casa Madero Gran Reserva, Parras Valley, Mexico

TAMAL COLADO

*escabeche de hongos, chile atole de algas y recado negro chiltomate y cebolla morada
mushroom escabeche, seaweed and black recado chile atole, chiltomate, red onion*

Miraval Rose, Cotes de Provence, France

JAIBA DE CONCHA SUAVE / SOFT SHELL CRAB

*manchamanteles, jaiba frita, ensalada de miltomate y verdes
manchamanteles mole, fried soft shell crab, miltomate salad and greens*

Pinot Noir, Louis Latour, Bourgogne, France

NEW YORK WAGYU

*jus de birria, ensalada de garbanzo, frijól espelón, cilantro,
cebollita choricera y cebolla de ixil
birria jus, chickpeas and espelon beans salad, coriander, confited onion and ixil onion*

Malbec, Catena, Mendoza, Argentina

TLAPIQUE DE CACAO / COCOA TLAPIQUE

*tamal de chocolate, nibs de cacao, crumble de chocolate con pepitas,
gel de mandarina, nicuatole y helado de pozol.
chocolate tamale, cocoa nibs, chocolate crumble with pumpkin seeds,
mandarin gel, nicuatole and pozol ice cream.*

Prosecco, Fantinel, Veneto, Italy

\$ 1,900 mxn y el maridaje \$1,600 mxn.

Favor de informar a su mesero de cualquier requerimiento dietético o alergias
Precios en Pesos Mexicanos incluyen IVA (16%) sujetos a cargo por servicio (10%)

Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies
Prices are in Mexican pesos (16%) TAX included, subject to (10%) service charge