

EATING UNDER CONSTELLATIONS

Smokey notes, grilled over charcoal.

A UNIQUE WAY TO FLAME

Entrada - Starters

Tostada de atún - Tuna toast (80g) (GF) \$345

Atún, aguacate, hinojo, mayonesa de chiles.

Tuna, avocado, fennel, chili mayonnaise.

Ensalada de setas - Mushroom salad (GF) \$270

Setas a la parrilla, lechuga larga, aderezo de ajo rostizado, parmesano.

Grilled mushrooms, romaine lettuce, roasted garlic dressing, parmesan.

Nuestro hummus - Our hummus (GF, V) \$270

Garbanzo y especias, chayote encurtido, pan a la parrilla.

Chickpea and spices, pickled chayote, grilled bread.

Ensalada tulkal - Tulkal salad (GF, V) \$270

Calabaza local, mix de lechugas, pesto, jícama, quinoa, vinagreta de epazote.

Local squash, mixed greens, pesto, jicama, quinoa, epazote vinaigrette.

Ensalada P'AAK - P'AAK salad (GF) \$270

Verdolaga, berro, tomate del huerto, jocoque, pepita caramelizada, vinagreta de hierbas fritas.

Purslane, watercress, garden tomato, jocoque, caramelized pepitas/seeds, fried herb vinaigrette.

Ceviche tatemado (150 g) (GF) \$270

Charred ceviche

Pesca del día, salsa tatemada de tomate, cebolla morada, verdolaga, aguacate, castacan.

Catch of the day, charred tomato sauce, red onion, purslane, avocado, toasted corn/crispy pork belly.

Empanadas de mariscos (110 g) \$330

Seafood pie

Camarón y langosta, queso oaxaca, chimichurri.

Shrimp and lobster, Oaxaca cheese, chimichurri.

Tortitas de papa - Potato patties (60 g) (GF) \$220

Papa con atún horneado, ensalada de hojas mixtas, crema acida/Agría, queso Cotija y salsa verde.

Baked potato with baked tuna, mixed leaf salad, sour cream, Cotija cheese, green sauce.

Platos fuertes - Main courses

Tlayuda oaxaqueña (120 g) (GF) \$480

Oaxacan tlayuda

Arrachera, chorizo, cebolla morada, jitomate, rábano, frijol refrito, col, aguacate.

Skirt steak, chorizo, red onion, tomato, radish, refried beans, cabbage, avocado.

Sandwich cubano (180g) \$360

Cuban sandwich

Cerdo confitado, queso suizo, cebolla caramelizada.

Confitted pork, Swiss cheese, caramelized onion

Tacos de pulpo (120g) (GF) \$480

Octopus tacos

Pico de gallo, castacán, mayonesa de habanero.

Pico de gallo, toasted corn/crispy pork belly, habanero mayonnaise.

Tacos de Sirloin (150g) (GF) \$320

Sirloin tacos

Top sirloin, tuétano, aguacate.

Top sirloin, bone marrow, avocado

Tacos de jamaica (GF) \$260

Hibiscus flower tacos

Estofado de jamaica, berro, verdolaga, crema agria.

Hibiscus stew, watercress, purslane, sour cream.

Hamburguesa de res (200 g) \$410

Beef burger

Patty de res, pan brioche, gouda, tocino, cebolla rostizada, arúgula, mayonesa de jalapeño, papas a la francesa.

Beef patty, brioche bun, gouda cheese, bacon, roasted onion, arugula, jalapeño mayonnaise, French fries.

Hamburguesa vegana (120 g) \$410

Vegan burger

Proteína de chícharo, pan brioche, cebolla rostizada, arúgula, aderezo de tofu, hongos asados, papas a la francesa.

Pea protein, brioche bun, roasted onion, arugula, tofu dressing, grilled mushrooms, French fries.

EATING UNDER CONSTELLATIONS

Smokey notes, grilled over charcoal.

A UNIQUE WAY TO FLAME

Quesabirria (160 g) \$460

Birria de res, queso Oaxaca, cebolla curtida.

Beef birria, Oaxaca cheese, pickled onion.

Pollo al carbon (400 g) (GF) \$420

Charcoal - grilled chicken

Pollito de leche, adobo de tamarindo, lima.

Milk-fed chicken, tamarind marinade, lime.

Pescado asado - Grilled fish (600 g) (GF) \$420

Aceite de oliva, pimienta negra, perejil, orégano, ralladura de limón.

Olive oil, black pepper, parsley, oregano, lemon zest.

Menú niños - Kids menu

Crudites \$210

Pepino, zanahoria, apio, jícama, chamoy de Jamaica.

Cucumber, carrot, celery, jicama, hibiscus chamoy.

Plato de frutas - Fruit plate \$210

Fruta de temporada, frutos del bosque, menta.

Seasonal fruit, berries, mint.

Arrachera grill (150 g) \$390

Grilled skirt steak

Al grill, papas a la francesa.

Grilled, French fries.

Quesadillas de maiz azul \$210

Blue corn quesadillas

Queso Oaxaca, guacamole, mexicana salsa.

Oaxaca cheese, guacamole, Mexican salsa.

Sandwich de atún \$260

Tuna sandwich

Ensalada de atún, mayonesa, jitomate, cebolla morada y papas fritas.

Tuna salad with mayonnaise, tomato, red onion and French fries.

GF - libre de gluten / V - vegano.

Favor de informar a su mesero de cualquier requerimiento dietético o alergias.

GF - gluten free / V - vegan.

Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies.

Postres - Desserts

Key lime pie \$290

Savarín, crema de limón amarillo y tequila, merengues ahumados, tierra de cítricos.

Savarin, lemon and tequila cream, smoked meringues, citrus soil.

Coco loco (GF, V) \$290

Coco fresco suave, piña, mango, jarabe de mojito carbonatado.

Fresh soft coconut, pineapple, mango, carbonated mojito syrup.

Paleta herbal - Herbal Popsicle (GF) \$290

Maracuyá y frutos de temporada.

Passion fruit and seasonal fruits.

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16 %) y 15% de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO; el gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, ninguna de las bebidas tienen refil, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante.

Our prices are in Mexican pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept VISA, Master Card, American Express - we do not charge additional fee for card use) and room charge (subject to open Voucher). WE DO NOT ACCEPT CASH; the weight corresponding to the raw protein before cooking and may vary after cooking, none of the beverages have refill, we inform our guests that the use of certain raw or undercooked ingredients may increase the risk of food poisoning, among others meats, poultry, seafood and eggs. Information on any ingredient can be obtained from the Restaurant Manager.



CARBON



Grill

