



Menú Evolutivo de Temporada

AGUACATE ENCURTIDO	180
Cremoso de Poro y Chile Serrano, Semilla de Cilantro y Marquesita	
BARBACOA DE BERENJENA	250
Pasta de Ajonjolí Casera, Queso de Cabra, Aceite de Hoja Santa	
CALABAZA LOCAL	350
Sofrito de Calabaza, Jitomate y Queso Burrata	
☪	
ESCAMOLES	350
Tlayuda de Maíz, Tierra de Frijol, Cremoso de Aguacate	
ATÚN Y SANDIA	350
Mezcla de Cítricos Locales, Tinta de Calamar y Pasta de Pepita	
TOSTADA VUELVE A LA VIDA	350
Vegetales Asados, Mezcla de Mariscos y Salsa Estilo "Acapulco"	
PULPO TIK'IN XIC	350
Pasta de Achiote con Naranja Agria, Aceite de Chaya y Xcatik, Puré de Piña	
☪	
RISOTTO A LA MEXICANA	260
Arroz Rojo Cremoso, Zanahoria, Chícharo y Plátano en Texturas	
FOIE Y MANCHAMANTEL	680
Frutas de Temporada, Palomitas con Vainilla y Mole "Manchamanteles"	



Menú Evolutivo de Temporada

SOPA DE LIMA	230
Caldo de Pollo Aromatizado con Lima, Recado Rojo y Tortilla Frita	
MONDONGO	240
Interpretación del "Mondongo", Short Rib, Adobo de Chiles y Hierbabuena	
❧	
PESCADO FRITO	420
Pesca del Día, Puré de Papa con Limón, Ensalada de Quínoa y Amaranto	
ROBALO Y ALMENDRA	850
Apionabo, Salsa Cremosa de Almendra y Ajo Tierno, Ceniza de Habanero	
LANGOSTA Y AJO NEGRO	750
Mantequilla Quemada, Ajo Negro, Vegetales y Salsa de Elote Amarillo	
❧	
FRIJOL CON PUERCO	520
Frijol Nixtamalizado, Xnipec, Rábano Encurtido y Xpelón	
CORDERO Y CHINICUIL	800
Filete de Cordero, Salsa de Gusano, Puré de Brócoli y Menta Fresca	
RES Y CHICHILO	680
Chichilo Negro, Filete de Res, Plátano Macho y Chicharrón de Arroz	



Evoluteive Season Menu

PICKLED AVOCADO	180
Leek Cream y Chilli Serrano, Coriander Seed and Marquesita	
EGGPLANT BARBACOA	250
Homemade Sesame Paste, Goat Cheese and Mexican Pepperleaf Oil	
LOCAL PUMPKIN	350
Pan Fried Pumpkin, Tomato and Burrata Cheese	
☞	
ESCAMOLES	350
Corn Tlayuda, Ground of Beans and Creamy Avocado	
TUNA AND WATERMELON	350
Local Citrus Blend, Squid Ink and Pumpkin Seed Paste	
TOSTADA BACK TO LIFE	350
Roasted Vegetables, Seafood Mix and "Sauce "Acapulco" Style	
OCTOPUS TIK'IN XIC STYLE	350
Annatto and Bitter Orange Paste, Chaya and Xcatik Oil and Pineapple Purée	
☞	
RISOTTO A LA MEXICANA	260
Creamy Red Rice, Carrots, Green Peas and Banana in Textures	
FOIE AND MANCHAMANTEL	680
Season Fruits, Popcorn with Vanilla and Mole "Manchamanteles"	



Evolutionary Season Menu

LIME SOUP 230
Lime Flavored Chicken Broth, Recado Rojo and Fried Tortilla

MONDONGO 240
Interpretation of the Traditional "Mondongo", Short Rib,
Peppermint and Chillis Dressing



FRIED FISH 420
Catch of the Day, Mashed Potato with Lime, Quinoa and Amaranth
Salad

SEA BASS AND ALMOND 850
Celeriac, Creamy Almond Sauce with Tender Garlic and Habanero
Ash

LOBSTER AND BLACK GARLIC 750
Burned Butter, Black Garlic, Vegetables and Yellow Corn



TRADITIONAL FRIJOL CON PUERCO 520
Nixtamalized Beans, Xnipec Sauce, Pickled Radish and Xpelón

LAMB AND CHINICUIL 800
Rack of Lamb, Worm Sauce, Broccoli Purée and Fresh Mint

BEEF AND CHICHILLO 680
Black Chichilo, Beef Fillet, Plantain and Rice Chicharrón