



Entradas

ENSALADA DEL HUERTO 320
Jitomate Riñon Marinado en Mermelada de Tomatillo, Cremoso de Calabaza Local y Hoja Santa, Queso de Búfala Mexicano

ENSALADA MI TIERRA 360
Tubérculos Cocidos al Horno con Hierbas Finas, Ensalada de Lenteja Roja Aguacate Criollo Quemado, Vinagre de Piña de Veracruz Ensalada de Quelites

ENSALADA KALE 360
Vinagreta de Calabaza, Mantequilla con Vinagre de Plátano Higos Curados con Mezcal, Manzana Verde Deshidratada Tocineta Crocante, Queso Corazón de Mantequilla

BETABEL AL HORNO 370
Láminas de Betabel, Vinagreta de Jamaica con Caramelo Oscuro Chicharrón de Hojas de Betabel, Queso de Almendra Casero

BOCOLES 450
Masa de Maíz Amarillo con Manteca de Pato, Salsa Verde Cruda Pato Confitado, Cebolla Morada Encurtida con Nopales Curados, Cilantro Criollo



CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO 310
Sofrito de Calabaza con Jitomate Confitado, Pepita y Elote, Teja de Maíz Azul Longaniza de Valladolid, Espuma de Queso Cotija

SOPA DE HONGOS 310
Hongos en Texturas, Guisado de Huitlacoche Jugo de Hongos de Temporada Perfumado con Chipotle y Epazote



JAIBA DE CONCHA SUAVE 450
Jaiba en Tempura de Recado Blanco, Servida con Tortilla Hecha a Mano Potaje de Lentejas, Ensalada Fresca de Temporada, Salsa Martajada

TUETANO DE ESCAMOLES 550
Infladita de Maíz, Frijoles Refritos, Escamoles Salteados Tuétano Ahumado con Salsa Verde

PULPO MAYA 685
Pulpo Braseado, Puré de Papa, Salsa de Recado Negro Salsa Xnipec con Rábano Encurtido y Elote Baby

MANCHAMANTEL 695
Foie Gras al Sartén, Mole Manchamanteles, Molotes de Plátano Macho Frito Queso Ramonetti, Chapulines Salteados con Limón



Menú Degustación

Le invitamos a disfrutar nuestro menú de 8 tiempos
un elegante y variado abanico de delicias mexicanas
con las que podrá conocer los sabores más preciados
de nuestro México. 1,950

Chef Eduardo Torres O.



Platillos Principales

CARNITAS DE ATÚN 620

Carnitas de Atún, Mole Verde de Hoja Santa, Verduras a la plancha
Ensalada de Verdolagas y Polvo de Cebolla

PESCA DEL DIA 650

Cocinado en Mantequilla de Pagua, Puré de Coliflor Rostizada
Emulsión de Chaya con Comino, Ensalada de Alubias
con Tomatillo y Chile Xcatic

ARROZ A LA TUMBADA 695

Arroz Cremoso con Reducción de Jugo de Mariscos
Camarón Suripero y Mariscos al Grill

TOTOABA 800

Cremoso de Berros con Queso de Bola, Compota de Cebolla Cambray
Caramelizada con Mostaza Antigua, Mayonesa de Chile Xcatic
Chips de Camote

LANGOSTA 1,200

Bisque de Langosta al Mezcal, Salsa de Frijoles Charros
Puré de Guajillo y Arroz Rojo, Mantequilla Clarificada
Tortillas de Harina



POLLO EN MOLE 595

Pechuga de Pollo a la Parrilla, Mole Poblano, Arroz a la Mexicana con Vegetales

LECHÓN DE CERDO PELÓN 790

Confitado en su Propia Grasa, Reducción de Jugo de Cochinita Pibil
Frijol Xpelon, Ensalada de Col y Zanahoria con Naranja Agria



HUARACHE DE RIB EYE 750

Rib Eye Ahumado, Reducción de Chile Pasilla, Parrillada de Vegetales
Queso Panela, Aguacate, Puré de Frijoles, Polvo de Chorizo

BARBACOA DE CACHETE DE TERNERA 895

Cocinada en Penca de Maguey, Papel de Chile Guajillo, Guacamole
Ensalada de Rábanos, Cebolla y Cilantro

FILETE DE RES 935

Mole Amarillo Oaxaqueño, Puré de Plátano Tatemado, Pasta de Fideo Seco con
Queso de Ocosingo, Crocante de Plátano

COSTILLA DE CORDERO CON SALSA DE CERVEZA OSCURA 995

Rack de Cordero al Sartén, Adobo de Chiles Secos con Reducción de Cerveza
Oscura, Puré de Papa con Queso Cotija y Limón
Guacamole, Frescos de Temporada



Appetizers

SALAD FROM THE GARDEN Local Tomato Marinated in Tomatillo Jam, Creamy Local Pumpkin Holy Leaf and Mexican buffalo cheese	320
MI TIERRA SALAD Tubers Baked with Fine Herbs, Red Lentil Salad, Burnt Creole Avocado Veracruz Pineapple Vinegar, Quelites Salad	360
KALE SALAD Butternut Pumpkin Vinaigrette Based with Banana Vinegar Figs Cured with Mezcal, Dried Green Apple Crispy Bacon and "Corazon de Mantequilla" Cheese	360
BAKED BEETROOT Beet Slices, Hibiscus Flower and Dark Caramel Vinaigrette Crackling Beetroot Leaves and Homemade Almond Cheese	370
BOCOLES Yellow Corn Dough with Duck Lard, Raw Green Tomatoes Sauce Duck Confit, Pickled Red Onion with Cured Cactus Paddle Creole Coriander	450



ROASTED CREAM TOMATOES Sautéed Pumpkin with Confit Tomato, Pumpkin Seed and Corn Blue Corn Tile, Valladolid Longaniza and Cotija Cheese Foam	310
MUSHROOMS SOUP Mushrooms Textures, Huitlacoche Stew Seasonal Mushroom Juice Scented with Chipotle and Epazote	310



BLUE CRAB Blue Crab in Tempura with Recado Blanco Sauce, Served with Handmade Tortilla, Lentil Stew, Fresh Seasonal Salad, Red Raw Sauce	450
BEEF MARROW WITH ESCAMOLES Corn Inflatita, Refried Beans, Sautéed Vegetables Smoked Marrow with Green Sauce	550
MAYAN OCTOPUS Braised Octopus, Mashed Potatoes, Recado Negro Sauce Xnipec Sauce with Pickled Radish and Baby Corn	685
MANCHAMANTEL Pan Seared Foie Gras, Mole Manchamanteles, Fried Plantain Molotes with Ramonetti Cheese, Sautéed Lemon Grasshoppers	695



Tasting Menu

We invite you to enjoy our 8 selected courses, an elegant and varied range of Mexican delights with which you will taste the most precious flavors of our Mexico.

1,950

Chef Eduardo Torres O.



Main Course

TUNA CARNITAS 620

Tuna Carnitas, Holy Leaf Green Mole, Grilled Vegetables
Purslane Salad and Onion Powder

CATCH OF THE DAY 650

Cooked in Pagua Butter, Roasted Cauliflower Puree, Chaya with Cumin
Emulsion, Bean Salad with Green Tomatoe and Xcatic Chili Sauce

TUMBADA RICE 695

Creamy Rice with Seafood Juice Reduction
Suripero Shrimp and Seafood Grilled

TOTOABA 800

Watercress Cream with Dutch Cheese, Caramelized Cambray Onions Compote
with Ancient Mustard, Xcatic Chili Mayonnaise
Sweet Potato Chips

LOBSTER 1200

Lobster Bisque with Mezcal, Charros Beans Sauce, Guajillo Sauce
Pure and Red Rice, Clarified Butter, Flour Tortillas



CHICKEN WITH MOLE SAUCE 595

Grilled Chicken Breast with Poblano Mole Sauce and Mexican Rice with
Vegetables

MEXICAN HAIRLESS PIG 790

Confit Mexican Hairless Pig, Cochinita Pibil Reduction
Xpelon Beans, Cabbage and Carrot Salad with Sour Orange Juice



RIB EYE HUARACHE 750

Smoked Rib Eye, Pasilla Chili Reduction, Grilled Vegetables with Panela
Cheese, Avocado, Beans Pure and Chorizo Powder

BEEF CHEEK BARBECUE 895

Cooked in Agave Leaf, Guajillo Chili Pepper, Guacamole
Radish Onion and Coriander Salad

BEEF FILLET 935

Oaxacan Yellow Mole, Burnt Banana Pure, Dry Noodle Pasta with Ocosingo
Cheese and Crunchy Banana

RACK LAMB WITH DARK BEER SAUCE 995

Pan Seared Rack Lamb, Dry Chilies Sauce with Dark Beer Reduction
Mashed Potatoes Prepared with Cotija Cheese and Lemon
Guacamole, Fresh Seasonal Salad