



## Entradas

ENSALADA MI TIERRA 340

Tubérculos Cocidos al Horno con Hierbas Finas, Ensalada de Lenteja Rosada  
Aguacate Criollo de Valladolid Quemado, Vinagre de Piña de Veracruz, Ensalada  
De Quelites.

BETABEL AL HORNO 350

Láminas de Betabel, Vinagreta de Jamaica con Caramelo Oscuro,  
Chicharrón de Hojas de Betabel, Queso de Almendra Casero.

BOCOLES 390

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



CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO 295

Calabaza Rellena, Compota de Calabaza con Jitomate Confitado  
Espuma de Queso Chiapaneco Ahumado, Teja de Maíz Azul

AGUACHILE NEGRO 330

Camarón Macerado, Aguachile Negro de Chiltepín, Jitomate de Árbol  
Puré de Mango, Cebollas Asadas

CALDO DE LA ABUELA 490

Caldo de Pescado y Mariscos, Perfumado al Chipotle y Epazote,  
Crocante de Tortilla, Puré de Chile Guajillo, Epazote Fresco



OSTIONES TEMPURA 350

Tempura de Mostaza con Cítricos, Mayonesa de Ajillo, Musgo de Brócoli  
Con Romero

SARDINAS DE ENSENADA 350

Cocida a las Brasas con Hoja de Plátano, Salsa Martajada de Molcajete Vinagreta  
de Hoja Santa, Tlayuda con Frijol Refrito y Epazote

PULPO MAYA 650

Pulpo Braseado al Gril, Puré de Papa, Salsa de Recado Negro  
Xnipec con Rábano Encurtido

MACHAMANTEL 650

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



## Platillos Principales

<b>CARNITAS DE ATÚN</b>	590
Carnitas de Barriga de Atún, Mole Verde de Hoja Santa, Chayote Y Ejotes Asados, Ensalada de Verdolagas, Polvo de Habanero	
<b>PESCA DEL DÍA</b>	595
A la Veracruzana Negra, Tamal de Arroz con Pimientos Encurtidos En Escabeche, Tapenade de Aceitunas y Alcaparras	
<b>RÓBALO CHILENO</b>	860
Cocinado en Mantequilla de Pagua, Puré de Coliflor Rostizada Jugo de Chaya, Ensalada de Alubias con Chile Xcatic	
☞	
<b>TAMAL DE CAZÓN</b>	390
Minilla de Cazón, Mole Coloradito Oaxaqueño, Hormiga Chicatana	
<b>POLLO EN MOLE</b>	520
Prensado de Pollo, Mole Poblano, Arroz a la Mexicana	
<b>LECHÓN DE CERDO PELÓN</b>	695
Confitado en su Propia Grasa, Reducción de Jugo de Cochinita Pibil Frijol Xpelon, Ensalada de Col y Zanahoria con Naranja Agria	
☞	
<b>MOLE DE OLLA</b>	615
Lengua de Res Cocida a Baja Temperatura, Mole de Olla al Chipotle Elotes Baby, Calabaza Criolla, Zanahorias y Ejotes, Brotes de Epazote	
<b>BARBACOA DE CACHETE DE TERNERA</b>	850
Cocinada en Penca de Maguey, Papel de Chile Guajillo, Guacamole Rábanos de Colores, Cebolla y Cilantro	
<b>FILETE DE RES</b>	890
Cocinado en Mantequilla de Longaniza de Valladolid, Puré de Cebolla Tatemada con Panceta de Cerdo, Texturas de Camote, Salsa Macha con Elote Fresco y Semillas	



## Appetizers

MI TIERRA SALAD 340

Tubers Baked with Fine Herbs, Pink Lentil Salad, Burnt Valladolid Creole Avocado, Veracruz Pineapple Vinegar, Quelites Salad

BAKED BEETROOT 350

Beet Slices, Hibiscus Flower and Dark Caramel Vinaigrette  
Crackling Beetroot Leaves and Homemade Almond Cheese

BOCOLES 390

Yellow Corn Dough with Duck Lard, Raw Green Tomatoes Sauce  
Duck Confit, Pickled Red Onion with Cured Cactus Paddle, Creole Coriander



ROASTED CREAM TOMATOES 295

Stuffed Pumpkin, Pumpkin Compote with Confit Tomato  
Smoked Chiapaneco Cheese Foam, Blue Corn Tile

BLACK AGUACHILE 330

Lime Juice Macerated Shrimp, Black Aguachile Chiltepin, Tree Tomato  
Mashed Mango and Roasted Onions

CALDO DE LA ABUELA 490

Fish and Seafood Broth Scented with Chipotle and Wormseed  
Crispy Tortilla, Guajillo Chili Puree



TEMPURA OYSTERS 350

Citric mustard Tempura, Ajillo Mayonnaise, Broccoli and Rosemary Moss

ENSENADA SARDINES 350

Chargrilled Cooked with Plantain Leaves, Molcajete Sauce, Hoja Santa  
and Wormseed Vinaigrette, Tlayuda with Refried Beans

MAYAN OCTOPUS 650

Braised Octopus, Mashed Potatoes, Recado Negro Sauce,  
Xnipec with Pickled Radish

MANCHAMANTEL 650

Skillet Foie Gras, Mole Manchamanteles, Fried Plantain  
Molotes with Ramonetti Cheese, Sautéed Lemon Grasshoppers



## Main Course

TUNA CARNITAS 590  
Tuna Carnitas, Hoja Santa Green Mole, Grilled Vegetables, Purslane Salad  
Habanero Powder

CATCH OF THE DAY 595  
Black Veracruz Style, Rice Tamale with Pickled Peppers  
Olives and Capers Tapenade

CHILEAN SEABASS 860  
Cooked in Avocado Butter, Roasted Cauliflower Puree, Chaya Emulsion  
White Beans and Xcatic Chili Salad



DOGFISH TAMALE 390  
Dogfish Minilla Preparation, Coloradito Oaxaca Mole, Chicatana Ant

CHICKEN WITH MOLE SAUCE 520  
Chicken with Poblano Mole Sauce and Mexican Rice

MEXICAN HAIRLESS PIG 695  
Confit Mexican Hairless Pig, Cochinita Pibil Reduction, Xpelon Beans  
Cabbage and Carrot Salad with Sour Orange Juice



BEEF BROTH 615  
Beef Tongue Cooked at Low Temperature, Chipotle Beef Broth  
Baby Corn, Creole Pumpkin, Carrots, Green Beans and Sprouts of  
Wormseed

BEEF CHEEK BARBECUE 850  
Cooked in Agave Leaf, Guajillo Chili Paper, Guacamole, Radish,  
Onion and Coriander Salad

BEEF FILLET 890  
Cooked in Butter of Valladolid Sausage, Mash Burnt Onion  
With Pork Bacon, Sweet Potato Textures, Macha Sauce with Corn  
And Mexican Seeds