



## Entradas

### ENSALADA DEL HUERTO

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

### ENSALADA MI TIERRA

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

### ENSALADA KALE

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

### BETABEL AL HORNO

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

### BOCOLES

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



### CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO

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

### SOPA DE HONGOS

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



### JAIBA DE CONCHA SUAVE

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

### TUETANO DE ESCAMOLES

Ínfladita de Maíz, Frijoles Refritos, Escamoles Salteados Tuétano Ahumado con Salsa Verde 550

### PULPO MAYA

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

### MANCHAMANTEL

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



## 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



## POSTRES

### PASTEL DE TRES LECHES

Bizcocho de Almendra, Chantillí de Vainilla  
Texturas de Durazno  
Helado de Yogurt de Casis  
\$ 235

### CHOCOLATE Y CAFÉ

Coulant de Chocolate Mexique con Café de Olla  
Sorbete de Nuez, Crema Helada de Naranja  
\$ 235

### CHURROS

Salsa de Coco, Rompope y Chocolate  
\$ 235

### CREMOSO CARIBEÑO

Mango con Maracuyá, Compota de Piña  
Caviar de Naranja, Sorbete de Mango  
Habanero y Mezcal, Sal de Gusano  
\$ 235

### PONCHE DE FRUTAS

Mousse de Canela, Confitado de Ciruela Pasa  
Flor de Jamaica, Coulis de Guayaba, Manzana Osmotizada  
Sorbete de Tamarindo  
\$ 235

### MARQUESITA YUCATECA

Crepa Crocante, Texturas de Queso de Bola, Crema Blanca  
Aire de Xtabentun, Dulce de Leche, Helado de Guayaba  
\$ 235