



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 470

TUETANO DE ESCAMOLES

Infladita 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	650
Carnitas de Atún, Mole Verde de Hoja Santa, Verduras a la plancha Ensalada de Verdolagas y Polvo de Cebolla	
PESCA DEL DIA	670
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	965
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	