Entradas

Ensalada Kale — 370
Vinagreta de Calabaza, Vinagre de Plátano
Higos Curados con Mezcal, Manzana Verde Deshidratada
Tocineta Crocante, Queso "Corazón de Mantequilla"

Betabel Al Horno — 380
Láminas de Betabel, Vinagreta de Jamaica con Caramelo Oscuro
Chicharrón de Hojas de Betabel, Queso de Almendra Casero

Jaiba De Concha Slave — 490
Jaiba en Tempura de Recado Blanco, Servida con Tortilla Hecha a Mano
Potaje de Lentejas, Ensalada Fresca de Temporada, Salsa Martajada

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 — 320
Sofrito de Calabaza con Jitomate Confitado, Pepita y Elote Baby
Deshidratado de Longaniza de Valladolid, Espuma de Queso Cotija

Pulpo Maya — 695
Pulpo Braseado, Puré de Papa, Salsa de Recado Negro
Salsa Xnipec con Rábano Encurtido y Elote Baby

Manchamantel — 770
Foie Gras al Sartén, Mole Manchamanteles, Molotes de Plátano Macho Frito
Queso Ramonetti, Chapulines Salteados con Limón

Tuetano De Escamoles — 650
Infladita de Maíz, Frijoles Refritos, Escamoles Salteados
Tuétano Ahumado con Salsa Verde

Platillos Principales

Pesca Del Día — 695
Cocinado en Mantequilla de Pagua, Puré de Coliflor Rostizada
Emulsión de Chaya con Comino, Ensalada de Alubias con Tomatillo y Chile Xcatic

Totoaba — 820
Cremoso de Berros con Queso de Bola, Compota de Cebolla Cambray Caramelizada con Mostaza Antigua, Mayonesa de Chile Xcatic
Chips de Camote

Robalo Cilleno — 680
Sellado al Sartén, Mole Verde de Hoja Santa, Verduras a la plancha
Ensalada de Verdolagas y Polvo de Cebolla

Langosta — 1,300
Bisque de Langosta al Mezcal, Salsa de Frijoles Charros, Puré de Guajillo
Arroz Rojo, Mantequilla Clarificada, Tortillas de Harina

Lechón De Cerdo Pelón — 870
Confitado en su Propia Grasa, Reducción de Jugo de Cochinita Pibil
Frijol Xpelon, Ensalada de Col y Zanahoria con Naranja Agria

Barbacoa De Cachete De Ternera — 910
Cocinada en Penca de Maguey, Papel de Chile Guajillo, Guacamole
Ensalada de Rábanos, Cebolla y Cilantro

Costilla De Cordero Con Salsa De Cerveza Oscura — 995
Rack de Cordero al Sartén, Adobo de Chiles Secos con Reducción de Cerveza Oscura
Ensalada Fresca, Guacamole, Puré de Papa con Queso Cotija y Limón

Pollo En Mole — 595
Pechuga de Pollo a la Parrilla, Mole Poblano, Arroz a la Mexicana con Vegetales

Prices are in Mexican Pesos. VAT Included. 15% Service Charge Suggested.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness

Postres

Pastel De Tres Leches

Bizcocho de Almendra, Chantillí de Vainilla
Texturas de Durazno

$ 240

Chocolate Y Café

Coulant de Chocolate Mexique con Café de Olla
Sorbete de Nuez

$ 240

Churros

Salsa de Coco, Rompope y Chocolate

$ 240

Marquesita Yucateca

Crepa Crocante, Texturas de Queso de Bola, Crema Blanca

$ 240

Selección De Helados

$180

Prices are in Mexican Pesos. VAT included.
15% Service Charge Suggested.