




Entradas

ENSALADA KALE Vinagreta de Calabaza, Vinagre de Plátano Higos Curados con Mezcal, Manzana Verde Deshidratada Tocineta Crocante, Queso "Corazón de Mantequilla"	370
BETABEL AL HORNO Láminas de Betabel, Vinagreta de Jamaica con Caramelo Oscuro Chicharrón de Hojas de Betabel, Queso de Almendra Casero	380
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	490
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 Baby Deshidratado de Longaniza de Valladolid, Espuma de Queso Cotija	320
PULPO MAYA Pulpo Braseado, Puré de Papa, Salsa de Recado Negro Salsa Xnipec con Rábano Encurtido y Elote Baby	695
MANCHAMANTEL Foie Gras al Sartén, Mole Manchamanteles, Molotes de Plátano Macho Frito Queso Ramonetti, Chapulines Salteados con Limón	710
TUETANO DE ESCAMOLES Infladita de Maíz, Frijoles Refritos, Escamoles Salteados Tuétano Ahumado con Salsa Verde	650



Platillos Principales

PESCA DEL DIA Cocinado en Mantequilla de Pagua, Puré de Coliflor Rostizada Emulsión de Chaya con Comino, Ensalada de Alubias con Tomatillo y Chile Xcatic	695
TOTOABA Cremoso de Berros con Queso de Bola, Compota de Cebolla Cambay Caramelizada con Mostaza Antigua, Mayonesa de Chile Xcatic Chips de Camote	820
ROBALO CHILENO Sellado al Sartén, Mole Verde de Hoja Santa, Verduras a la plancha Ensalada de Verdolagas y Polvo de Cebolla	680
LANGOSTA Bisque de Langosta al Mezcal, Salsa de Frijoles Charros, Puré de Guajillo Arroz Rojo, Mantequilla Clarificada, Tortillas de Harina	1,300
LECHÓN DE CERDO PELÓN Confitado en su Propia Grasa, Reducción de Jugo de Cochinita Pibil Frijol Xpelon, Ensalada de Col y Zanahoria con Naranja Agria	810
BARBACOA DE CACHETE DE TERNERA Cocinada en Penca de Maguey, Papel de Chile Guajillo, Guacamole Ensalada de Rábanos, Cebolla y Cilantro	910
COSTILLA DE CORDERO CON SALSA DE CERVEZA OSCURA 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	995
POLLO EN MOLE Pechuga de Pollo a la Parrilla, Mole Poblano, Arroz a la Mexicana con Vegetales	595

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 LECHE S

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, Rompopo y Chocolate

\$ 240

MARQUESITA YUCATECA

Crepa Crocante, Texturas de Queso de Bola, Crema Blanca

\$ 240

SELECCIÓN DE HELADOS

\$180