

CENA

ENTRADAS

<p> Antipastos Mexicanos Calabacita asada, Hongos picantes, Queso frito, Nopal Asado, Dip de Cacahuate</p> <p> Ensalada de Betabel  Rostizado y deshidratado, Miel de Maracuyá, Puré de Camote</p> <p> Sinfonía de Tomates  Tomates de Temporada, Jalea de Tomate, Verdolaga, Queso de Cabra</p>	<p>\$200</p> <p>\$260</p> <p>\$250</p>	<p>Ceviche de Res Petit Filet, Chicharrón, Tamarindo, Maracuya, Limón, Mango, Ajonjolí, Cebollín, Aceite de Chiles</p> <p> Tiradito de Callo Mango, Cítricos, Poro, Especies Mixtas, Mousse de Aguacate</p> <p> Cremoso de Camarón  Arroz, Zanahoria, Elote, Chicharo, Crema, Arúgula, Parmesano</p>	<p>\$270</p> <p>\$270</p> <p>\$250</p>
---	--	---	--



CREMAS Y SOPAS

<p>Crema de Elote Rostizado Raviol de Queso de Cabra, Huitlacoche, Epazote</p> <p> Bisque de Crustáceos Esferas de Chayote, Caviar de Limón</p>	<p>\$200</p> <p>\$210</p>	<p> Sopa de Frijol Crujientes de Plátano Macho, Queso Panela, Laminas de Jamón Serrano</p> <p> Sopa de Tortilla  Chile Guajillo, Crema, Queso Panela, Aguacate, Cilantro</p>	<p>\$170</p> <p>\$170</p>
--	---------------------------	---	---------------------------



COCINA PREHISPÁNICA

<p> Tamal de Elote  Esquites, Polvo de Palomitas, Salsa Verde, Queso Doble Crema</p> <p> Tortas de Huauzontle  Papa, Queso, Caldillo de Jitomate, Crema Ácida</p> <p> Ceviche de Atún Pipian, Aguacate, Pepino Marinado, Chile Serrano, Polvo de Jamaica</p>	<p>\$200</p> <p>\$210</p> <p>\$200</p>	<p> Aguacate Tatemado Raspado de Jitomate, Limón Amarillo, Adobo de Semillas y Cacahuate</p> <p> Flores de Calabaza Fritas  Rellenas de Queso Oaxaca, Epazote, Tortillas de Maíz hechas a mano, Salsa de Jitomate</p> <p>Empanadas de Plátano Macho Relleno de Milpa, Requesón, Frijol Negro</p>	<p>\$200</p> <p>\$250</p> <p>\$200</p>
--	--	--	--



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

CENA

COCINA DE MERCADO

<p> Queso Fundido Vegetariano o Chorizo Picante Salsa Tatemada, Tortillas hechas a mano</p>	\$240	<p> Tacos de Pescado Baja Tempura, Col en Escabeche, Mayonesa de Chipotle (3 Piezas)</p>	\$280
<p> Sope de Hongos de Temporada Frijoles Refritos, Hojas de Col de Brúcelas, Queso Panela, Quelites</p>	\$230	<p> Tacos de Barbacoa de Res Puré de Garbanzo, Salsa Borracha, Tortillas hechas a mano (3 Piezas)</p>	\$290
<p> Enchiladas de Pollo Salsa de Jitomate y Chipotle, Aguacate, Queso Doble Crema</p>	\$280	<p> Tacos al Pastor Cebolla, Cilantro, Limón, Salsa (3 Piezas)</p>	\$280

COCINA DE LA ABUELA

<p> Filete de Pescado Zarandeado  Lechuga Mixta, Papa, Nopal, Higo,  Jitomate Cherry, Poro</p>	\$350	<p> Pollo Confitado  Muslo, Pipían Verde, Verdolaga, Papa Cambray rostizada</p>	\$220
<p> Camarones al Ajillo  Mantequilla de Chiles, Gratín de Papa</p>	\$400	<p> Cerdo Entomatado  Chochoyotes con Chicharrón, Frijol, Rábano, Chile Serrano</p>	\$420

ESPECIALIDADES

<p> Pulpo Frito  Longaniza, Emulsión de Ajo Quemado, Habas Verdes, Chintextle</p>	\$480	<p> Chicharrón de Pato al Mole  Zanahoria, Chips de Papa, Mole de 50 Ingredientes, Tortilla de Plátano Macho</p>	\$430
<p> Chamorro de Cerdo Pibil Puré de Plátano, Cebolla encurtida, Verdolaga</p>	\$540	<p> Mixote de Salmon y Acuyo  Emulsión de Guajillo y Especies, Papa</p>	\$380
<p> Carne Asada Vacío a la Parrilla, Mantequilla de Chile, Gratín de Papa y Flor de Calabaza, Carpaccio de Portobello</p>	\$540	<p> Aguja de Res Blanca Blue Camote amarillo, Elote, Cebolla al Grill</p>	\$540

 PESCADO
  MARISCOS
  VEGANO
  VEGETARIANO
  SIN GLUTEN
  PICANTE

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.