

## CENA

### ENTRADAS

<p> <b>Antipastos Mexicanos</b> Calabacita asada, Hongos picantes, Queso frito, Nopal Asado, Dip de Cacahuate</p> <p> <b>Ensalada de Betabel</b>  Rostizado y deshidratado, Miel de Maracuyá, Puré de Camote</p> <p> <b>Sinfonía de Tomates</b>  Tomates de Temporada, Jalea de Tomate, Verdolaga, Queso de Cabra</p>	<p>\$200</p> <p>\$260</p> <p>\$250</p>	<p><b>Ceviche de Res 150g</b> Petit Filet, Chicharrón, Tamarindo, Maracuya, Limón, Mango, Ajonjolí, Cebollín, Aceite de Chiles</p> <p> <b>Tiradito de Callo 100g</b> Mango, Cítricos, Poro, Especies Mixtas, Mousse de Aguacate</p> <p> <b>Cremoso de Camarón 60g</b>  Arroz, Zanahoria, Elote, Chicharo, Crema, Arúgula, Parmesano</p>	<p>\$270</p> <p>\$270</p> <p>\$250</p>
---	--	---	--



### CREMAS Y SOPAS

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



### COCINA PREHISPÁNICA

<p> <b>Tamal de Elote 1pz</b>  Esquites, Polvo de Palomitas, Salsa Verde, Queso Doble Crema</p> <p> <b>Tortas de Huauzontle 3pzs</b>  Papa, Queso, Caldillo de Jitomate, Crema Ácida</p> <p> <b>Ceviche de Atún 110g</b> Pipian, Aguacate, Pepino Marinado, Chile Serrano, Polvo de Jamaica</p>	<p>\$200</p> <p>\$210</p> <p>\$200</p>	<p> <b>Aguacate Tatemado</b> Raspado de Jitomate, Limón Amarillo, Adobo de Semillas y Cacahuete</p> <p> <b>Flores de Calabaza Fritas 2pzs</b>  Rellenas de Queso Oaxaca, Epazote, Tortillas de Maíz hechas a mano, Salsa de Jitomate</p> <p><b>Empanadas de Plátano Macho 3pzs</b> 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

 <b>Queso Fundido</b> Vegetariano o Chorizo Picante Salsa Tatemade, Tortillas hechas a mano	\$240	 <b>Tacos de Pescado Baja 150g</b> Tempura, Col en Escabeche, Mayonesa de Chipotle (3 Piezas)	\$280
 <b>Sope de Hongos de Temporada 1pz</b> Frijoles Refritos, Hojas de Col de Brúcelas, Queso Panela, Quelites	\$230	 <b>Tacos de Barbacoa de Res 180g</b> Puré de Garbanzo, Salsa Borracha, Tortillas hechas a mano (3 Piezas)	\$290
 <b>Enchiladas de Pollo 100g</b> Salsa de Jitomate y Chipotle, Aguacate, Queso Doble Crema	\$280	 <b>Tacos al Pastor 180g</b> Cebolla, Cilantro, Limón, Salsa (3 Piezas)	\$280

### COCINA DE LA ABUELA

 <b>Filete de Pescado Zarandeado 180g</b>  Lechuga Mixta, Papa, Nopal, Higo,  Jitomate Cherry, Poro	\$350	 <b>Pollo Confitado 200g</b>  Muslo, Pipían Verde, Verdolaga, Papa Cambray rostizada	\$220
 <b>Camarones al Ajillo 200g</b>  Mantequilla de Chiles, Gratín de Papa	\$400	 <b>Cerdo Entomatado 180g</b>  Chochoyotes con Chicharrón, Frijol, Rábano, Chile Serrano	\$420

### ESPECIALIDADES

 <b>Pulpo Frito 180g</b>  Longaniza, Emulsión de Ajo Quemado, Habas Verdes, Chintextle	\$480	 <b>Chicharrón de Pato al Mole 120g</b>  Zanahoria, Chips de Papa, Mole de 50 Ingredientes, Tortilla de Plátano Macho	\$430
 <b>Chamorro de Cerdo Pibil 400g</b> Puré de Plátano, Cebolla encurtida, Verdolaga	\$540	 <b>Mixote de Salmon y Acuyo 200g</b> Emulsión de Guajillo y Especias, Papa	\$380
 <b>Carne Asada 250g</b> Vacío a la Parrilla, Mantequilla de Chile, Gratín de Papa y Flor de Calabaza, Carpaccio de Portobello	\$540	 <b>Aguja de Res Blanca Blue 200g</b> Camote amarillo, Elote, Cebolla al Grill	\$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.