


## ENTRADAS

**DUMPLING DE YACA**  **265**  
Rellenos de yaca al pastor, piña asada, compota de piña, chile serrano, cilantro, cebolla y salsa negra.

**NACHOS DE ATÚN**  **340**  
Atún fresco marinado en salsa de soya, aceite de ajonjolì, aguacate y mayonesa de sriracha, brotes de cilantro, sobre tostada wonton (trigo).

*\*\* Plato crudo según la receta tradicional*

**ZANAHORIA A LAS BRASAS**  **285**  
Zanahorias asadas , jocoque, mizuna, piñón garapiñado, miel melipona.

## ANTOJITOS MEXICANOS

**SOPECITOS DE CAMARÒN & CHIPOTLE** **295**  
Sopes de maíz criollo, camarón, tomate, crema de chipotle y mozzarella.

**EMPANADAS DE JAMAICA**  **275**  
Rellenas de flor de jamaica y requesòn, crema ácida, queso fresco y salsa de chile de árbol y cacahuate.

**TLACOYO DE SHORT RIB** **350**  
Masa de maíz criollo relleno de requesòn, short rib, cremoso de aguacate y salsa molcajetada.

**TACOS DE BARBACOA DE RES (2 PZA)** **350**  
Tortillas de maíz criollo, brisket de res, chiles toreados, cilantro y consomé de res.

**TACOS DE PORK BELLY (2 PZA)** **350**  
Tortillas de maíz criollo, panceta de cerdo, entomatado, cebolla cambray marinada en salsa de chile de árbol, arúgula y aguacate.

## PLATOS FUERTES

### DEL HORNO

RISOTTO DE HUITLACOCHÉ  340  
Arroz arborio, granos de maíz, requesón de pepita, epazote, zanahoria, chile jalapeño y pepitas tostadas.

SHORT RIB EN SALSA PREHISPÁNICA 640  
Salsa de recado negro, tomate cherry asado, chicharo chino, puré de papa con chaya y tocino.


CHAMORRO DE CERDO 580  
Adobo de 3 chiles, cebolla morada, pan de la casa, escabeche de zanahorias y chile jalapeño

### DE LA PARRILLA

MAHI MAHI EN MANGO MOSTAZA  560  
Filete cocinado en vino blanco, salsa de mango y mostaza, cebolla, chícharo chino y arroz cremoso.

PULPO A LA PARRILLA  580  
Cremoso de pepita, calabaza local, Longaniza, chaya, cebolla y salsa macha.

CAMARONES ZARANDEADOS  575  
Salsa de frijol ayocote & chile morita, cebolla morada, espinaca, vinagreta de recado negro y salsa macha.

PESCA DEL DIA  690  
Envuelta en hoja de plátano, relleno de hoja santa, chaya, chile xcatic, queso parmesano, naranja agria, recado blanco, mezcal, encurtido de betabel, y pan al ajo.

ARRACHERA ANGUS 690  
350 grs. A la parrilla \*\*\*

RIB-EYE ANGUS 1200  
450 grs. A la parrilla \*\*\*

\*\*\* Papa y camote al horno, cebollas asadas, nopal, chile xcatic relleno de queso oaxaca & chaya y chimichurri

 Vegetariano  Vegano  Pesca Sustentable

Precios en pesos mexicanos, IVA incluido. Propina no incluida

Gracias por consumir maíz criollo.