

ENTRADAS**DUMPLING DE YACA** **295**

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*

TUETANOS ASADOS (2 pzas) **295**

Tuetano al grill, chintextle, xnipec, sikil pak y tortilla de maíz.

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 cacahuete.

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) **380**

Tortillas de maíz criollo, brisket de res, chiles toreados, cilantro y consomé de res.

TACOS DE PORK BELLY (2 PZA) **380**

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 690

Salsa de recado negro, tomate cherry asado, chicharo chino, puré de papa con chaya y tocino.

CHAMORRO DE CERDO 610

Adobo de 3 chiles, cebolla morada, pan de la casa, escabeche de zanahorias y chile jalapeño

DE LA PARRILLA

MAHI MAHI EN MANGO MOSTAZA  590

Filete cocinado en vino blanco, salsa de mango y mostaza, cebolla, chícharo chino y arroz cremoso.

PULPO A LA PARRILLA  650

Cremoso de pepita, calabaza local, Longaniza, chaya, cebolla y salsa macha.

CAMARONES ZARANDEADOS  590

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

PESCA DEL DÍA  750

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 750

350 grs. A la parrilla ***

RIB-EYE ANGUS 1250

450 grs. A la parrilla ***

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

Gracias por consumir maíz criollo.