



## Entradas

**Dumpling de Yaca " Al Pastor"  310**  
Rellenos de yaca al pastor, compota de piña, chile serrano, cilantro, cebolla cambray y salsa negra.

**Nachos de Atún  360**  
Atún fresco marinado en salsa de soya, aceite de ajonjolí, aguacate y mayonesa de sriracha, brotes de cilantro, sobre tostada wonton (trigo).

\*\* Plato crudo según la receta tradicional

**Tuetanos Asados 310**  
Tuetano al grill, chintextle, xnipec, sikil pak y tortilla de maíz.

**Polcanes de Toksel (3 pzas)  295**  
Gordita de maíz criollo rellena de toksel ( ibes, pepita molida y cebollin) col blanca y cebolla encurtida.

**Sopecitos de Caramarón & Chipotle 310**  
Sopes de maíz criollo, camarón, tomate, crema de chipotle y mozzarella.

**Tlacoyo de Short Rib 360**  
Masa de maíz criollo relleno de requesón, short rib, cremoso de aguacate, flores de cilantro y salsa molcajetada.

**Tacos de Pork Belly (2pza) 390**  
Tortillas de maíz criollo, panceta de cerdo, entomatado, cebolla cambray marinada en salsa de chile de árbol, arúgula y aguacate.


## Platos Fuertes

**Arroz con Huitlacoche  360**  
Arroz arborio, granos de maíz, requesón de pepita, epazote, zanahoria, chile jalapeño y pepitas tostadas.

**Brocoli Tatemado  360**  
Brocoli asado, sikil pak, chaya, cebolla morada y aceite de habanero.

**Mahi Mahi en Mango Mostaza  590**  
Filete cocinado en vino blanco, salsa de mango y mostaza, cebolla, chícharo chino y arroz cremoso.

**Pulpo Zarandeado  650**  
Adobo de chiles secos, cremoso de pepita, tierra de longaniza de Valladolid, cebolla caramelizada y espinaca.

**Pesca del día  810**  
Pesca del día marinada en naranja agria y recado blanco, rellena de hoja santa, chaya, chile xcatí y queso parmesano, envuelta en hoja de plátano, flameado con mezcal y acompañado de sal de gusano, limón asado y pan de ajo.

**Barbacoa de Res 590**  
Brisket de res en barbacoa, tortillas de maíz, consome de res y salsa de tomatillo.

**Short Rib en Salsa Prehispanica 730**  
Costilla de res, salsa de recado negro, tomate cherry asado, chícharo chino, puré de papa con chaya y tocino.

**Chamorro de Cerdo 610**  
Adobo de 3 chiles, cebolla morada, pan de la casa.

**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 xcatí relleno de queso oaxaca & chaya y chimichurri.

Gracias por consumir maíz criollo.