

## DINNER MENU

### ENTRADAS / STARTERS

- CAMARÓN DE CAMPECHE / CAMPECHE SHRIMP** \$350<sup>00</sup>  
*puré de aguacate y anís, xoconostle fermentado y cacahuazintle.  
avocado and anise puree, fermented xoconostle and cacahuacintle corn.*
- KAMPACHI / AGED KAMPACHI** \$380<sup>00</sup>  
*manzana verde, pure de limón, aguacate,  
aguachile de salsa macha  
green apple, lemon purée, avocado, macha aguachile sausage.*
- BOLLO DE PORKBELLY / PORKBELLY BUN** \$350<sup>00</sup>  
*puré de chile mixe, cambray curtida, polvo de tortilla quemada.  
chicharrón, chili pepper, pickled onion, charred tortilla.*
- TUETANO / BONE MARROW** \$380<sup>00</sup>  
*salsa tamulada de chile manzano, alcaparras, chapulines,  
tortilla de maíz.  
manzano pepper sauce, capers, grasshoppers, corn tortilla.*
- COLIFLOR A LA PARRILLA / GRILLED CAULIFLOWER** \$340<sup>00</sup>  
*puré de garbanzo y calabaza ahumada, mayonesa de chile xcatic,  
vinagreta de lima.  
chickpea and smoked squash puree, xcatic mayonnaise,  
lime vinaigrette.*

Favor de informar a su mesero de cualquier requerimiento dietético o alergias  
Precios en Pesos Mexicanos incluyen IVA (16%) sujetos a cargo por servicio (10%)

Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies  
Prices are in Mexican pesos (16%) TAX included, subject to (10%) service charge

## DINNER MENU

### PRINCIPAL

<b>PULPO / GRILLED OCTOPUS</b>	\$600 <sup>00</sup>
<i>parrillado, arroz meloso, polvo de longaniza de valladolid. creamy rice longaniza from valladolid.</i>	
<b>PESCADO ZARANDEADO / ZARANDEADO FISH</b>	\$580 <sup>00</sup>
<i>adobo añejo de chiles, papa, camote, xcatic encurtido. catch of day, aged chili adobo, sweet potato, pickled xcatic.</i>	
<b>CORDERO PRENSADO / PRESSED LAMB</b>	\$730 <sup>00</sup>
<i>terrina de cordero, consome de barbacoa, salsa de chiles fermentado, ensalada de habas y ayocote barbacoa consomme, fermented chili, fava and ayocote beans</i>	
<b>LECHÓN YUCATECO / YUCATAN SUCKLING PIG</b>	\$670 <sup>00</sup>
<i>cocinado en recado rojo, puré de tomatillo asado con piña puré de yuca. slow cooked in recado, roasted tomatillo and pineapple, yucca puree.</i>	
<b>PATO / DUCK</b>	\$650 <sup>00</sup>
<i>magret de pato, mole blanco, salsa tsirita, semillas de mostaza. magret duck, white mole, salsa tsirita, pickled mustard seeds.</i>	
<b>NEW YORK WAGYU</b>	\$1,270 <sup>00</sup>
<i>jus de birria, ensalada de garbanzo cocido, frijol espelón, cilantro, cebollita ixil. chickpeas and espelon bean salad, birria jus, cilantro, ixil onion.</i>	
<b>MOLE NEGRO / BLACK MOLE</b>	\$510 <sup>00</sup>
<i>verduras orgánicas rostizadas, pepita de girasol, cebolla morada, pan de masa madre. roasted organic vegetables, sunflower seed, red onion, sourdough bread.</i>	

Favor de informar a su mesero de cualquier requerimiento dietético o alergias  
Precios en Pesos Mexicanos incluyen IVA (16%) sujetos a cargo por servicio (10%)

Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies  
Prices are in Mexican pesos (16%) TAX included, subject to (10%) service charge

---

MENÚ DEGUSTACIÓN / TASTING MENÚ

---

**CAMARÓN DE CAMPECHE / CAMPECHE SHRIMP**

*puré de aguacate y anís, xoconostle fermentado y cacahuazintle.  
avocado and anise purée, fermented xoconostle and cacahuacintle corn.*

*Sauvignon Blanc, Kim Crawford, Marlborough, New Zealand*

**CROQUETA DE PAPA / POTATO CROQUETTE**

*relleno negro yucateco, queso de ocosingo, emulsion de chile cascabel, puré verde  
black recado mole from yucatan, ocosingo cheese, cascabel chile emulsion, green puree*

*Chardonnay, Casa Madero Gran Reserva, Parras Valley, Mexico*

**TAMAL COLADO**

*escabeche de hongos, chile atole de algas y recado negro chiltomate y cebolla morada  
mushroom escabeche, seaweed and black recado chile atole, chiltomate, red onion*

*Miraval Rose, Cotes de Provence, France*

**JAIBA DE CONCHA SUAVE / SOFT SHELL CRAB**

*manchamanteles, jaiba frita, ensalada de miltomate y verdes  
manchamanteles mole, fried soft shell crab, miltomate salad and greens*

*Pinot Noir, Louis Latour, Bourgogne, France*

**NEW YORK WAGYU**

*jus de birria, ensalada de garbanzo, frijól espelón, cilantro,  
cebollita choricera y cebolla de ixil  
birria jus, chickpeas and espelon beans salad, coriander, confited onion and ixil onion*

*Malbec, Catena, Mendoza, Argentina*

**TLAPIQUE DE CACAO / COCOA TLAPIQUE**

*tamal de chocolate, nibs de cacao, crumble de chocolate con pepitas,  
gel de mandarina, nicuatole y helado de pozol.  
chocolate tamale, cocoa nibs, chocolate crumble with pumpkin seeds,  
mandarin gel, nicuatole and pozol ice cream.*

*Prosecco, Fantinel, Veneto, Italy*

\$ 1,900 mxn y el maridaje \$1,600 mxn.

Favor de informar a su mesero de cualquier requerimiento dietético o alergias  
Precios en Pesos Mexicanos incluyen IVA (16%) sujetos a cargo por servicio (10%)

Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies  
Prices are in Mexican pesos (16%) TAX included, subject to (10%) service charge