

ENTRADAS / STARTERS

ATÚN ALETA AZUL / BLUEFIN TUNA (120 g)

*Jugo de daikon fermentado, caviar y aguacate.
Fermented daikon juice, caviar and avocado.*

COL / CABBAGE (220 g)

*Asada, almendras fritas, xnipec de jalapeño y jicama, mizuna y queso pecorino.
Roasted, fried almonds, jalapeño and jicama xnipec, mizuna and pecorino cheese.*

CALLO CONCHA ESPINO / CONCHA ESPINO SCALLOP (120 g)

*Dashi de tomate guaje, chile xcatic, cebollín, cilantro y aceite de hojas de naranja agria.
Dashi of guaje tomato, xcatic chile, scallion, cilantro and local orange leaf oil.*

BAO BUNS (2 pz)

*Rellenos de carne Apache (80 g), puré de frijol, puré de chile pasilla Mixe, tuil de maíz.
Beef tartare filling (80 g), beans purée, pasilla Mixe chile, dehydrated corn tuile.*

BRÓCOLI A LA PARRILLA / CHARRED BROCCOLI (180 g)


*Aguachile de salsa macha, hummus de pepita encurtida, cacahuete, castacán y ensalada de verdes.
Macha sauce aguachile, pickled pepita hummus, peanuts, pork rind and green salad.*

TAMAL COLADO / CORN TAMALLI (190 g)

*Relleno de short rib (50 g) y kool de jugos de cocción, chiltomate, espuma de hongos y trufa.
Stuffed with short rib (50 g), kool beef, chiltomate, mushroom and truffle foam.*

TOSTADA DE CODORNIZ ASADA / ROASTED QUAIL TOSTADA (1 pz) (120 g)

*Frijoles puercos, recado amarillo, crema ácida, queso Cotija, rábanos encurtidos y flores.
Beans, yellow recado, sour cream, Cotija cheese, pickled radishes and flowers.*



FUERTES

BRISKET CONFITADO / CONFIT BRISKET (180 g)

Aceite de chorizo, puré de calabaza mantequilla y foie gras, cebollas asadas, cebollas encurtidas.

Chorizo oil, butternut squash purée and foie gras, roasted onions, pickled onions.

LUBINA / STRIP BASS (200 g)

Mantequilla de tamarindo, ensalada de apio y chayote, pico de gallo de piña y lima.
Tamarind butter, celery and chayote salad, pineapple and lime pico de gallo.

GUAJOLOTE / TURKEY (250 g)

Sikil pak, mole de miso-ayocote, chirioia en texturas, ensalada de uvas blancas preservadas.

Sikil pak, ayocote-miso mole, parsnip in textures, preserved white grapes salad.

CECINA A LA PARRILLA / GRILLED CURED PRIME BEEF (150 g)

Rib eye prime, mole amarillito, emulsión de chile cascabel, chochoyotas con hierbabuena.
Prime rib eye, amarillito mole, cascabel chile emulsion, mint corn chochoyotas.

PATO AHUMADO / SMOKED BREAST DUCK (150 g)

Espuma de col y lima, jus de pato y naranja agria, cebolla cambray moradas en conserva.

Cabbage and lime foam, duck jus and sour orange, preserved purple cambray onions.

PORK BELLY AL PASTOR / PASTOR PORK BELLY (130 g)

Adobo negro de pastor, chilimole de frijol y calabaza local, verdolagas y frijol espelón.
Black adobo, bean and local squash chilimole, purslane and espelon beans.

PULPO AÑEJADO / AGED OCTOPUS (280 g)

Jus de chorizo, puré de lenteja con piña y pimientos asados, ensalada de coco y pepinillos.
Chorizo jus, lentil purée, roasted peppers and pineapple, coconut salad and pickles.

CAMARONES A LA TALLA / TALLA STYLE SHRIMP (200 g)

Adobo de chiles con mayonesa, kimchi de quelites y chilhuacle rojo, salsa tsirita y emulsión de chicanas.

Charred shrimp, adobo chili mayonnaise, chilhuacle and quelites kimchi, tsirita sauce and chicanas emulsion.

ARROZ AL HORNO (320 g)

Fondo de algas y hongos, texturas de hongos, erizo, chips y flores de ajo.
Seaweed and mushrooms, textures of mushrooms, sea urchin, garlic chips, flowers.

POSTRES / DESSERTS

CHOCOLATE

*Pinole de cacahuaizintle, salsa de chocolate, guayaba-fresa.
Cacahuaizintle pinole, chocolate sauce, guava-strawberry.*

SANDÍA Y PIÑA / WATERMELON AND PINEAPPLE

*Merengue de lima, albedo de limón Eureka, sorbet Ancho Reyes tamarindo, crumble.
Lime meringue, Eureka lime albedo, Ancho Reyes tamarind sorbet, crumble.*

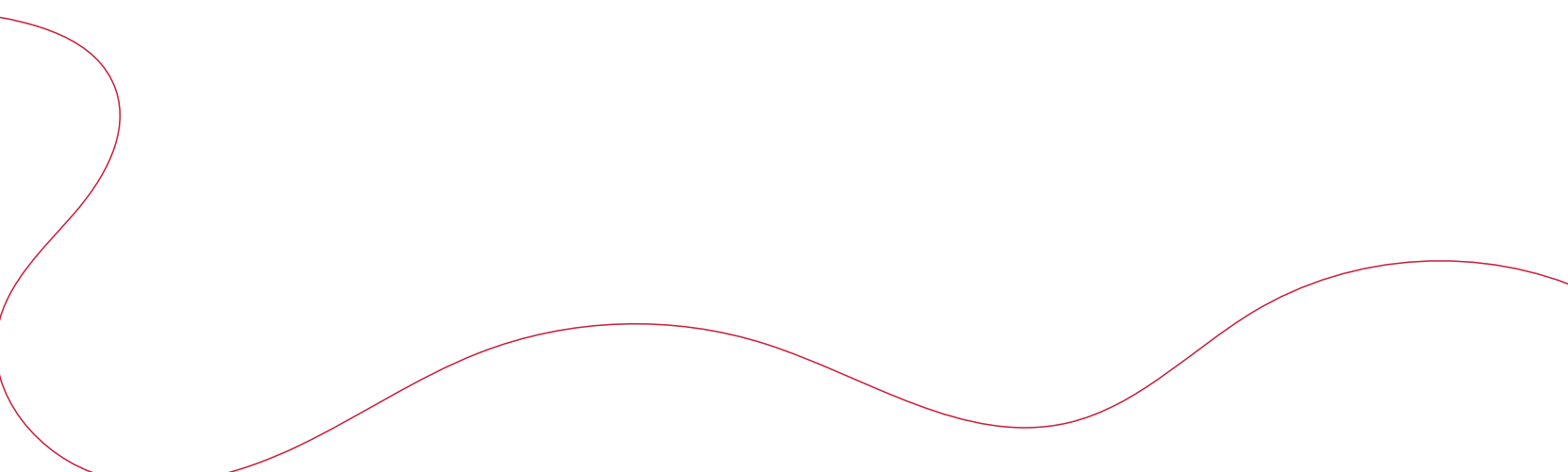
CALABAZA / PUMPKIN

*Puré de mamey, crumble de pepitas, helado de arroz con leche.
Mamey purée, pumpkin seeds crumble, rice pudding ice cream.*

MOLE ROSA

*Mousse de frambuesa con coco, financier de coco y almendra, piñones garapiñados
y frambuesa liofilizada.*

*Raspberry mousse with coconut, coconut and almond financier, praline pine nuts
and freeze dried raspberry.*



MENÚ DEGUSTACIÓN / TASTING MENU

ATÚN ALETA AZUL (60 g)

*Jugo de daikon fermentado, caviar y aguacate.
Fermented daikon juice, caviar and avocado.*

BRÓCOLI A LA PARRILLA / CHARRED BROCCOLI (180 g)

*Aguachile de salsa macha, hummus de pepita encurtida, cacahuete, castacán
y ensalada de verdes.
Macha sauce aguachile, pickled pepita hummus, peanuts, pork rind and green salad.*

TAMAL COLADO / CORN TAMALLI (190 g)

*Relleno de short rib y kool de jugos de cocción, chiltomate, espuma de hongos y trufa.
Stuffed with short rib, kool beef, chiltomate, mushroom and truffle foam.*

CAMARONES A LA TALLA / TALLA STYLE SHRIMP (100 g)

*Adobo de chiles con mayonesa, kimchi de quelites y chilhuacle rojo,
salsa tsirita y emulsión de chicatanas
Charred shrimp, adobo chili mayonnaise, chilhuacle and quelites kimchi,
tsirita sauce and chicatanas emulsion.*

PORK BELLY AL PASTOR / PASTOR PORK BELLY (70 g)

*Adobo negro de pastor, chilmore de frijol y calabaza local, verdolagas y frijol espelón.
Black adobo, bean and local squash chilmore, purslane and espelon beans.*

CALABAZA / PUMPKIN

*Puré de mamey, crumble de pepitas, helado de arroz con leche.
Mamey purée, pumpkin seeds crumble, rice pudding ice cream.*

Maridaje / Wine Pairing

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16%) y 15% de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express - no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO; el gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, ninguna de las bebidas tienen refill, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante.

Our prices are in Mexican pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept VISA, Master Card, American Express - we do not charge additional fee for card use) and room charge (subject to open Voucher). WE DO NOT ACCEPT CASH; the weight corresponding to the raw protein before cooking and may vary after cooking, none of the beverages have refill, we inform our guests that the use of certain raw or undercooked ingredients may increase the risk of food poisoning, among others meats, poultry, seafood and eggs. Information on any ingredient can be obtained from the Restaurant Manager.

MENU DEGUSTACIÓN VEGETARIANO / VEGETARIAN TASTING MENU

EDAMAMES (110 g Total)

*Dashi de tomate guaje, chile xcatic, cebollín, cilantro y aceite de hojas de naranja agria.
Dashi of guaje tomato, xcatic chile, scallion, cilantro and local orange leaf oil.*

HONGOS / MUSHROOM (140 g Total)

*Hongos parrillados, adobo de chiles con mayonesa, kimchi de quelites y chilhuacle rojo,
salsa tsirita y emulsión de chichatanas.*

*Grilled mushrooms, adobo chili mayonnaise, chilhuacle and quelites kimchi,
tsirita sauce and chichatanas emulsion.*

COL / CABBAGE (100 g Total)

*Asada, almendras fritas, xnipec de jalapeño y jicama, mizuna y queso pecorino.
Roasted, fried almonds, jalapeño and jicama xnipec, mizuna and pecorino cheese.*

BRÓCOLI A LA PARRILLA / CHARRED BROCCOLI (120 g)

*Aguachile de salsa macha, hummus de pepita encurtida, castacán y ensalada de verdes.
Macha sauce aguachile, pickled pepita hummus, pork rind and green salad.*

ARROZ AL HORNO (120 g)

*Fondo de algas y hongos, texturas de hongos, chips y flores de ajo
Seaweed and mushrooms, textures of mushrooms, garlic chips, flowers.*

SANDÍA Y PIÑA / WATERMELON AND PINEAPPLE

*Merengue de lima, albedo de limón Eureka, sorbete Ancho Reyes tamarindo, crumble.
Lime meringue, Eureka lime albedo, Ancho Reyes tamarind sorbet, crumble.*

Maridaje / Wine Pairing



MENU DE NIÑOS / KIDS MENU

SANDWICH DE POLLO FRITO / FRIED CHICKEN SANDWICH (1 pz)

*Pollo frito (100g), queso suizo, lechuga francesa, tomate y papas fritas.
Fried chicken (100g), Swiss cheese, lettuce, tomato and french fries.*

QUESADILLA (1 pz)

*Quesillo, tomates orgánicos y ensalada de verdes.
Cheese, organic tomatoes and green salad.*

PESCA DEL DÍA / SEARED FISH (120 g)

*A la plancha, vegetales a la parrilla y arroz meloso.
Grilled vegetables and mellow rice.*

MORDISCO DE PILONCILLO (1 pz)

*Galleta de piloncillo, helado de vainilla, salsa de caramelo.
Piloncillo cookie, vanilla ice cream, caramel sauce.*

