ENTRADAS

JUAN CAMARÓN
Ceviche de camarón marinado en limón, fermento de salsa de mango, espuma agridulce, cebolla morada y chile serrano

$357.00 mxn

COCHILOCO
Pescado , camarón marinado en limón y pesto de hierbas acompañado de dos quesadillas fritas rellenas de chamorro

$389.00 mxn

ENSALADAS

ENSALADA RÚSTICA
Lechuga romana marinada con fermento de miel y ajo, zanahorias en escabeche, cebolla cambray morada, litchi, almendra y chile caramelizado con cacahuate

$255.00 mxn

ENSALADA DE BETABEL
VEGAN

Betabel rostizado con finas hierbas, requesón, tomate cherry y aderezo de tepache con chile ancho

$280.00 mxn

BURRATA CON MOLE ROSA
Burrata tatemada con mole rosa frio, tierra de chapulines con pepita verde, mix verdes y doradita de tlayuda

$380.00 mxn

SANÍSIMO
Mix de vegetales asados, reducción de salsa de zanahoria con jengibre, chile caramelizado con cacahuates y brotes

$356.00 mxn

PA'BOTANEAR

GUACAMOLE
Guacamole con chicharrón de puerco y queso fresco

$269.00 mxn

ELOTES PARRILLADOS
Elote asado untado con mayonesa de chile serrano, sal de tortilla, queso cotija y polvo de epazote

$145.00 mxn

TLAYUDA DE LA HUERTA
Asiento de manteca de lechón , frijol negro, quesillo, tomate, champiñón, aguacate, epazote

$292.00 mxn

TLAYUDA MOLERA
Tlayuda doblada estilo Oaxaca, mole negro, setas y champiñón

$292.00 mxn

TLAYUDA METATE
Frijol negro con hoja de aguacate, quesillo, chorizo y picanha

$360.00 mxn

PA'BOTANEAR

TACO BAJA (2 PZ) — $195.00 mxn
Taco de pescado capeado en tempura de ceniza de tortilla, ensalada de col morada, cremoso de aguacate y cilantro

TACO DE JAIBA (2 PZ) — $245.00 mxn
Jaiba de concha suave empanizada, guacamole tatemado, x-nipec con piña, mayonesa xcatic y limón amarillo

TACO DE COSTILLA (2 PZ) — $242.00 mxn
Costilla prensada cocida en horno de piedra, salsa de chile morita y arúgula

TACO DE PULPO (2 PZ) — $246.00 mxn
Pulpo parrillado, guiso de chicharrón prensado, cebollitas, grano de mostaza y cilantro

TACO DE LECHÓN (2 PZ) — $254.00 mxn
Lechón cocinado en salmuera envuelto en costra de queso menonita, cebolla encurtida y perejil frito

HUESO COLORADO — $322.00 mxn
Tuétano canoa parrillado con sal de grano, machaca de res preparada, camarón parrillado y cremoso de aguacate

GORDITA DE LENGUA — $280.00 mxn
Lengua envuelta en masa azul, salsa de chile pasilla, alioli de ajo tatemado, queso cotija y lechuga

CHILE ANCHO — $296.00 mxn
Chile ancho hidratado en agua con café y pilocillo, relleno de fideo seco con filete de res y elote blanco, espejo de mole chichilo negro, alioli de ajo tatemado, queso cotija y brotes

TETELA DE CHAMORRO — $215.00 mxn
Tetela rellena de tinga de chamorro, salsa de tamarindo ahumada, portobello y brotes

ELOTILLOS AL PLATO (5PZ) — $195.00 mxn
Elotes baby parrillados, vinagreta de limón y queso cotija

KAXIN NEGRO — $372.00 mxn
Pulpo marinado en recado negro con ponzu, cebollitas encurtidas, palmitos y brotes

PRINCIPALES

RISOTTO CON SABOR A MAR — $695.00 mxn
Tamal relleno de camarón y chapulines en salsa verde, tradicional risotto de hongos, chicharrón prensado, camarones marinados y parrillados, cebollitas encurtidas y brotes

POLLITO DE LECHE — $566.00 mxn
Pollito marinado en hierbas, papa cambray, zanahorias baby, pure de berenjena ahumado y alioli de ajo tatemado

MICHOACANO EL MUCHACHO — $533.00 mxn
Chamorro de puerco estilo carnitas, mole de olla chayote, zanahoria, ejote y elote baby

PICANHA (220 GRS) — $634.00 mxn
Corte picanha a la parrilla, croqueta de huitlacoche con papa empanizada de amaranto, espárragos asados y pure de ajo

TOMAHAWK (1KG) — $2,425.00 mxn
Tomahawk a la parrilla, poro asado, col de bruselas, mole negro y ajonjolí tostado

COSTILLA DE RES — $472.00 mxn
Costilla cargada de res cocinada en horno de piedra y prensada, pure de cebolla caramelizada, jus de su jugo, col de bruselas y arúgula

PESCA SANTA — $432.00 mxn
Filete de pescado en mantequilla de hierbas, reducción de sopa de tortilla y queso de cabra cenizo

LANGOSTA SAN CARLOS (180 GRS) — $925.00 mxn
Cola de langosta cocinada al mojo de ajo con hierbas de olor, salsa cremosa de limón amarillo tatemada con hoja santa, pan de hogaza con chutney de cereza y falso caviar de camarón

PULPO PARRILLA — $595.00 mxn
Pulpo marinado en aceite de chiles y parrillado, pure de dátil, pipian de pepita de melón, cebollitas encurtidas y chícharo

FILETE MIGNON (220 GRS) — $595.00 mxn
Filete de res a la parrilla, pure de manzana, Jus de ternera con cerveza y elote baby

POSTRES

HELADO / NIEVE DEL DÍA — $145.00 mxn
Maíz azul, chile ancho. Sorbete de betabel y sorbete de frutos rojos

PARICUTIN — $185.00 mxn
Volcán de chocolate, helado de maíz azul, crumble de almendra y merengue de especias

PAN DE ELOTE — $195.00 mxn
Pan de elote casero con queso, mermelada de tomate perfumado de menta y espuma de horchata

FLAN METATE — $165.00 mxn
Tradicional flan con naranja pinole y perlas de frutos rojos

EXPERIENCIAS

CLASE DE COCINA — $1,321.00 mxn
Emprende un viaje por la gastronomía mexicana preparando 4 deliciosos platillos

DEGUSTACIÓN MEZCAL — $1,224.00 mxn
Vive una cata de mezcales acompañado de un test menú

DEGUSTACIÓN TEQUILA — $1,100.00 mxn
Descubre una experiencia auténtica y descubre el maridaje perfecto