

# COCINA DE AUTOR

Creative Cuisine • Velas Resorts

## MENÚ | MENU

### BIENVENIDO A MÉXICO | WELCOME TO MEXICO

Escamol, aguacate, maíz, guajillo  
*Escamol, avocado, corn dough, guajillo*

### HUACHINANGO KATSUOBUSHI | RED SNAPPER KATSUOBUSHI 10 G

Hoja santa, toronja, aguacate, dashi  
*Hoja santa, grapefruit, avocado, dashi*

### TARTAR DE WAGYU | WAGYU TARTAR 30 G

Miso mayo, chayote encurtido, hoja santa y queso ahumado  
*Miso mayo, pickle chayote, hoja santa & smoked cheese*

### TOTOABA CURADA DE CULTIVO | CURED TOTOABA "FARM RAISED" 30 G

Aguachile de zanahoria, king kampachi, cilantro y nixtamal  
*Carrot "Aguachile", king kampachi, cilantro & nixtamal*

### VELOUTÉ DE MAÍZ AMARILLO | YELLOW CORN VELOUTÉ

Hongo shiitake, nuez pecana, jícama  
*Shiitake mushroom, pecan nuts, jicama*

### FILETE ANGUS TRIPLE SELLADO | TRIPLE SEARED ANGUS STEAK 90 G

Betabel, papa russet, hongos en "Amanzu"  
*Beetroot, russet potato, beech mushroom in "Amanzu"*

### LA GRAN MANZANA | THE BIG APPLE

Matcha latte, manzana verde, kaffir, coco & amaranto  
*Matcha latte, green apple, kaffir, coconut & amaranth*

### CHILATE "INSPIRACIÓN GUERRERO" | CHILATE "GUERRERO INSPIRED"

Canela, cacao, mezcal  
*Cinnamon, cacao, mezcal*

# MENÚ VEGETARIANO | VEGETARIAN MENU

## BIENVENIDO A MÉXICO | WELCOME TO MEXICO

Huitlacoche, aguacate, maíz, guajillo  
*Huitlacoche, avocado, corn dough, guajillo*

## PECAN DUMPLING

Nuez pecana, manzana verde y lemon grass  
*Jicama, pecan nuts, green apple & lemon grass*

## SANDÍA | WATERMELON

Tomate, nuez de la India, kaffir, masa madre  
*Tomato, cashews, kaffir, sourdough*

## VELOUTÉ DE MAÍZ AMARILLO | YELLOW CORN VELOUTÉ

Hongo shiitake, nuez pecana, jícama  
*Shiitake mushroom, jicama & huitlacoche*

## CALABAZA MANTEQUILLA | BUTTERNUT SQUASH

Panipuri, edamame, alcachofa, cebollín  
*Panipuri, edamame, artichoke, chives*

## LA GRAN MANZANA | THE BIG APPLE

Matcha latte, manzana verde, kaffir, coco & amaranto  
*Matcha latte, green apple, kaffir, coconut & amaranth*

## CHILATE "INSPIRACIÓN GUERRERO" | CHILATE "GUERRERO INSPIRED"

Canela, cacao, mezcal  
*Cinnamon, cacao, mezcal*

# COCTELES | COCKTAILS

## ENDEMIC MARTINI

Raicilla 44.36 ml, damiana 22.18 ml, jugo de limón, jarabe de agave y Midori 14.78 ml  
*44.36 ml Raicilla, 22.18 ml damiana, lime juice, agave syrup, and 14.78 ml Midori*

## GIN BLOSSOM

Ginebra 44.36 ml, jugo de limón, jarabe de agave, bitter de cítricos casero  
*44.36 ml Gin, lime juice, agave syrup, homemade citrus bitter*

## SAKE TONIC

Sake seco 44.36 ml, jarabe de cardamomo, licor de naranja agria 7.39 ml, Aperol 29.57 ml, agua quina  
*44.36 ml Dry sake, cardamom syrup, 7.39 ml bitter orange liqueur, 29.57 ml Aperol, tonic water*

## MEZCAL DE AUTOR

Mezcal 29.57 ml, triple sec 22.18 ml, Midori 14.78 ml, jalapeño, espuma de naranja  
*29.57 ml Mezcal, 22.18 ml triple sec, 14.78 ml Midori, jalapeño, and orange foam*

## CACAO NEGRONI

Ginebra infusiónada con cacao 29.57 ml, vermouth dulce 29.57 ml, Campari 29.57 ml y jarabe de cardamomo  
*29.57 ml Cacao nibs infused gin, 29.57 ml vermouth, 29.57 ml Campari, cardamom syrup*

---

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.