

ENTRADAS

PRINCIPALES

- Ensalada de la cosecha del día de las chinampas con queso cotija*
\$ 150
- Tártara de aguacate tatemado, escamoles y chips de quelites*
\$ 290
- Huauzontles con queso cuadro de Chiapas y sofrito de jitomate*
\$ 180
- Salbut relleno de selección de setas confitadas en miel de agave, elote fresco, cuilatcoche y polvo de chile mixe*
\$ 150
- Tamal de alcachofa de Jerusalén, yogur quemado y pipián de chaya*
\$ 130
- Tostada de salpicón de cangrejo, lima, rábano y mayonesa de chile habanero*
\$ 220

- Barbacoa de pescado en adobo de chapulín y frijoles ayocote y vaquita nixtamalizados*
\$ 490
- Cola de res en recado negro, chile habanero y cebollas glaseadas*
\$ 595
- Mole estilo Atocpan con selección de vegetales de Yolcan*
\$ 235
- Arroz cremoso con queso bola de Ocosingo, sequeza de los valles centrales, chorizo de hormiga chicatana y embutidos hechos en casa*
\$ 520
- Cerdo en chile pasado, papas y frutas de la estación rostizadas, en infusión de chiles*
\$ 450



- * Si tiene alguna alergia o restricción, es importante que nos lo haga saber.
- * Todos nuestros productos son frescos y del día, por lo que están sujetos a disponibilidad.
- * Servimos alimentos de excelente calidad, los productos crudos que usted consuma, están bajo su consideración.
- * Nuestras porciones de proteína son de 120 gramos promedio antes de cocción.
- * Todos nuestros precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen IVA.



MENÚ DE INVIERNO

(Enero 2019)

“Milpa Alta”

...

“Fierro pariente”

...

Tártara de aguacate tatemado, escamoles y chips de quelites

...

Tamal de alcachofa de Jerusalén, yogur quemado y pipián de chaya

...

Jaiba desnuda “a la veracruzana”

...

Barbacoa de trucha en adobo de chapulín y frijoles ayocote y vaquita nixtamalizados

...

Jitomate nixtamalizado y reducción de cebollas dulces

...

Pierna de cordero rostizada con vegetales de las chinampas, reducción de dátiles y aromas del agave

...

Nieve de nopal

...

Piedras de zapote, gel de pimienta rosa y pulpa de zapote

...

Alcachofa de Jerusalén, manzana y helado de suero de mantequilla ahumada

\$ 2150

Con maridaje \$ 3550

* El menú se sirve de 13:00 a 16:00 y de 18:30 a 21:30 h

SE RECOMIENDA PARA MESAS COMPLETAS