

ENTRADAS

PRINCIPALES

Ensalada de la cosecha del día de las chinampas con crema de queso cotija
\$ 150

Tártara de aguacate tatemado, escamoles y chips de quelites
\$ 270

Huauzoniles con queso cuadro de Chiapas y sofrito de jitomate
\$ 180

Salbut relleno de hongos de lluvia confitados en miel de agave, elote fresco y polvo de chile mixe
\$ 150

Tostada de salpicón de cangrejo, lima, rábano y mayonesa de chile habanero
\$ 220

Barbacoa de pescado en adobo de chapulín y frijol ayocote nixtamalizado
\$ 490

Cola de res en recado negro, chile habanero y cebollas glaseadas
\$ 595

Diezmillo, caldo de birria y garbanzos
\$ 650

Arroz a la tumbada con abulón
\$ 530

Mole estilo Atocpan con selección de hongos de lluvia de temporada (matsutake, pambazo y seta rosa)
\$ 235

Cerdo en salsa de chile pasado, papas y manzana en infusión de chiles
\$ 430



* 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.

* Todos nuestros precios incluyen IVA.



MENÚ DE VERANO

(JULIO 2018)

“Milpa Alta”

...

“Oaxacalifornia”

...

Tártara de aguacate tatemado, escamoles y chips de quelites

...

“De las chinampas”

...

Hongo “pambazo” rostizado en mojo de ajo negro, nueces y salsa de hoja santa y albahaca

...

Barbacoa de papas en adobo de chapulín y frijol ayocote nixtamalizado

...

Jitomate riñon nixtamalizado, matsutake al grill y reducción de cebollas dulces

...

Diezmillo, caldo de birria y garbanzos

...

Nieve de nopal

...

Caos tropical

...

“Milpa dulce”, helado de ejote, natilla de maíz tierno y flores de calabaza cristalizadas

...

\$ 2050

Con maridaje \$ 3450

* El menú se sirve de 13:00 a 15:30 y de 18:30 a 21:30 hrs

SE RECOMIENDA PARA MESAS COMPLETAS