

ENTRADAS

PRINCIPALES

Tamal de alcachofa de Jerusalén, yogurt quemado y pipián de chaya
\$ 130

Tártara de aguacate tatemado, escamoles y chips de quelites
\$ 260

Huauzoniles con queso cuadro de Chiapas y sofrito de jitomate
\$ 170

Salbut relleno de hongos de lluvia confitados en miel de agave, elote fresco y polvo de chile mixe
\$ 140

Crema de queso de hebra con chochoyotas de plátano macho
\$ 130

Tostada de salpicón de cangrejo, lima, rábano y mayonesa de chile habanero
\$ 210

Vuelve a la vida de callo media luna, lengua de res, especias, hinojo y cilantro criollo
\$ 260

Pesca del día en chipotle quemado, calabaza de castilla y piña asada
\$ 415

Cegueza de maíz azul con papada de cerdo confitada, lechugas de las chinampas y chiles en escabeche
\$ 400

Guajolote en recado negro perfumado en cascarilla de cacao, vegetales y cebollas tatemadas
\$ 390

Cordero de Malinalco, hoja santa, hojas estofadas y mole estilo Atocpan
\$ 480

Chilacayotes en mole de la casa, albahaca y tlayuda tatemada
\$ 160

Arroz verde cremoso con huevo perfecto, chile poblano, aguacate, cilantro y queso de Ocosingo
\$ 180



* 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 OTOÑO

(DICIEMBRE 2017)

Cebiche de nopales, jugo de betabel y mandarina

...

Fresco pozole de erizo, maíz cacahuazintle y rábanos

...

Tártara de aguacate tatemado, escamoles y quelites

...

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

...

Frijoles nixtamalizados con un pico de gallo de plátano india

...

Mosaico de pulpo en salsa de tomatillo y crema ácida

...

Pesca del día en tlapique, calabazas y salsa de pepita

...

Cordero de Malinalco, hoja santa, chapulines, hojas estofadas y mole estilo Atocpan

...

Nieve de nopal

...

Bizcocho de cuitlacoche con crema de rancho de Querétaro y nicuatole rosa

...

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

...

\$ 1950

Con maridaje \$ 3335

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

SE RECOMIENDA PARA MESAS COMPLETAS