

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

*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 ayocotes y vaquita nixtamalizados*  
\$ 490

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

*Diezmillo en su jugo con chiles secos y crema de garbanzo*  
\$ 650

*Mole estilo Atocpan con selección de vegetales de Yolcan*  
\$ 235

*Arroz cremoso con queso bola de Ocosingo, segueza de los valles centrales y chorizo de hormiga chicatana*  
\$ 520

*Cerdo en chile pasado, papas y manzana 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 OTOÑO

(Octubre 2018)

*“Milpa Alta”*

...

*Sardinas en aguachile de uchuva, frutos rojos, tomatillo y pepino papa*

...

*Tártara de aguacate tatemado, escamoles y chips de quelites*

...

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

...

*Berenjena rostizada en mojo de ajo negro, macadamia y salsa de albahaca morada y hoja santa*

...

*Barbacoa de papas en adobo de chapulín y frijoles ayocotes y vaquita nixtamalizados*

...

*Jitomate nixtamalizado y reducción de cebollas dulces*

...

*Cola de res en recado negro, chile habanero y cebollas glaseadas*

...

*Nieve de nopal*

...

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

...

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

\$ 2050

Con maridaje \$ 3450

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

SE RECOMIENDA PARA MESAS COMPLETAS