

ENTRADAS

PRINCIPALES

*Cebiche de nopales curados en sal,  
jugo de betabel y naranja*  
\$ 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

*Carne de res de Durango en reducción  
de pulque y chiles secos, chayotes a la  
mantequilla*  
\$ 760

*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

(OCTUBRE 2017)

*Cebiche de nopales, jugo de betabel y naranja*  
...

*Vuelve a la vida de callo media luna, lengua de res,  
especias, hinojo y cilantro criollo*  
...

*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