



ENTRADAS

JUAN CAMARÓN

Ceviche de camarón marinado en limón, fermento de salsa de mango, espuma agridulce, cebolla morada y chile serrano

\$357.00 mxn

COCHILOCO

Pescado, camarón marinado en limón y pesto de hierbas acompañado de dos quesadillas fritas rellenas de chamorro

\$389.00 mxn

ENSALADA RÚSTICA

Lechuga romana marinada con fermento de miel y ajo, zanahorias en escabeche, cebolla cambray morada, litchi, almendra y chile caramelizado con cacahuete

\$255.00 mxn

ENSALADA DE BETABEL

Betabel rostizado con finas hierbas, requesón, tomate cherry y aderezo de tepache con chile ancho

\$280.00 mxn



BURRATA CON MOLE ROSA

Burrata tatemada con mole rosa frío, tierra de chapulines con pepita verde, mix verdes y doradita de tlayuda

\$380.00 mxn

SANÍSIMO

Mix de vegetales asados, reducción de salsa de zanahoria con jengibre, chile caramelizado con cacahuates y brotes

\$356.00 mxn

ENSALADAS



GUACAMOLE

Guacamole con chicharrón de puerco y queso fresco

\$269.00 mxn

ELOTES PARRILLADOS

Elote asado untado con mayonesa de chile serrano, sal de tortilla, queso cotija y polvo de epazote

\$145.00 mxn

TLAYUDA DE LA HUERTA

Asiento de manteca de lechón, frijol negro, quesillo, tomate, champiñón, aguacate, epazote

\$292.00 mxn

TLAYUDA MOLERA

Tlayuda doblada estilo Oaxaca, mole negro, setas y champiñón

\$292.00 mxn

TLAYUDA METATE

Frijol negro con hoja de aguacate, quesillo, chorizo y picanha

\$360.00 mxn



PA'BOTANEAR

TACO BAJA (2 PZ)

Taco de pescado capeado en tempura de ceniza de tortilla, ensalada de col morada, cremoso de aguacate y cilantro

\$195.00 mxn

TACO DE JAIBA (2 PZ)

Jaiba de concha suave empanizada, guacamole tatemado, x-nipec con piña, mayonesa xcatic y limón amarillo

\$245.00 mxn

TACO DE COSTILLA (2 PZ)

Costilla prensada cocida en horno de piedra, salsa de chile morita y arúgula

\$242.00 mxn

TACO DE PULPO (2 PZ)

Pulpo parrillado, guiso de chicharrón prensado, cebollitas, grano de mostaza y cilantro

\$246.00 mxn

TACO DE LECHÓN (2 PZ)

Lechón cocinado en salmuera envuelto en costra de queso menonita, cebolla encurtida y perezjil frito

\$254.00 mxn

HUESO COLORADO

Tuétano canoa parrillado con sal de grano, machaca de res preparada, camarón parrillado y cremoso de aguacate

\$322.00 mxn

GORDITA DE LENGUA

Lengua envuelta en masa azul, salsa de chile pasilla, alioli de ajo tatemado, queso cotija y lechuga

\$280.00 mxn

CHILE ANCHO

Chile ancho hidratado en agua con café y piloncillo, relleno de fideo seco con filete de res y elote blanco, espejo de mole chichilo negro, alioli de ajo tatemado, queso cotija y brotes

\$296.00 mxn

TETELA DE CHAMORRO

Tetela rellena de tinga de chamorro, salsa de tamarindo ahumada, portobello y brotes

\$215.00 mxn

ELOTILLOS AL PLATO (5PZ)

Elotes baby parrillados, vinagreta de limón y queso cotija

\$195.00 mxn

KAXIN NEGRO

Pulpo marinado en recado negro con ponzu, cebollitas encurtidas, palmitos y brotes

\$372.00 mxn





PRINCIPALES

RISOTTO CON SABOR A MAR Tamal relleno de camarón y chapulines en salsa verde, tradicional risotto de hongos, chicharrón prensado, camarones marinados y parrillados, cebollitas encurtidas y brotes	\$695.00 mxn
POLLITO DE LECHE Pollito marinado en hierbas, papa cambray, zanahorias baby, pure de berenjena ahumado y alioli de ajo tatemado	\$566.00 mxn
MICHOACANO EL MUCHACHO Chamorro de puerco estilo carnitas, mole de olla chayote, zanahoria, ejote y elote baby	\$533.00 mxn
PICANHA (220 GRS) Corte picanha a la parrilla, croqueta de huitlacoche con papa empanizada de amaranto, espárragos asados y pure de ajo	\$634.00 mxn
TOMAHAWK (1KG) Tomahawk a la parrilla, poro asado, col de bruselas, mole negro y ajonjolí tostado	\$2,425.00 mxn
COSTILLA DE RES Costilla cargada de res cocinada en horno de piedra y prensada, pure de cebolla caramelizada, jus de su jugo, col de bruselas y arúgula	\$472.00 mxn
PESCA SANTA Filete de pescado en mantequilla de hierbas, reducción de sopa de tortilla y queso de cabra cenizo	\$432.00 mxn
LANGOSTA SAN CARLOS (180 GRS) Cola de langosta cocinada al mojo de ajo con hierbas de olor, salsa cremosa de limón amarillo tatemada con hoja santa, pan de hogaza con chutney de cereza y falso caviar de camarón	\$925.00 mxn
PULPO PARRILLA Pulpo marinado en aceite de chiles y parrillado, pure de dátil, pipian de pepita de melón, cebollitas encurtidas y chícharo	\$595.00 mxn
FILETE MIGNON (220 GRS) Filete de res a la parrilla, pure de manzana, Jus de ternera con cerveza y elote baby	\$595.00 mxn





POSTRES

HELADO / NIEVE DEL DÍA

Maíz azul, chile ancho. Sorbete de betabel y sorbete de frutos rojos

\$145.00 mxn

PARICUTIN

Volcán de chocolate, helado de maíz azul, crumble de almendra y merengue de especias

\$185.00 mxn

PAN DE ELOTE

Pan de elote casero con queso, mermelada de tomate perfumado de menta y espuma de horchata

\$195.00 mxn

FLAN METATE

Tradicional flan con naranja pinole y perlas de frutos rojos

\$165.00 mxn

EXPERIENCIAS

CLASE DE COCINA

Emprende un viaje por la gastronomía mexicana preparando 4 deliciosos platillos

\$1,321.00 mxn

DEGUSTACIÓN MEZCAL

Vive una cata de mezcales acompañado de un test menú

\$1,224.00 mxn

DEGUSTACIÓN TEQUILA

Descubre una experiencia auténtica y descubre el maridaje perfecto

\$1,100.00 mxn

