

ENTRADAS



COCHILOCO

Ceviche de pescado y camarón marinado con pesto, acompañado de dos quesadillas fritas rellenas con charro de cerdo

\$335.00 MXN



JUAN CAMARÓN

Ceviche de camarón marinado en limón fermento de salsa de mango, espuma agrídulce, cebolla y chile serrano rebanado

\$325.00 MXN



SERÁ EL SERENO

Atún, cebolla morada, pepino, salsa de manzana verde y chicharrón de tapioca

\$315.00 MXN

ENSALADAS

ENSALADA DE LA ABUELITA FAUSTA \$215.00 MXN

Selección de lechugas del día con vegetales frescos y vinagreta de miel y mostaza.

ENSALADA DE VERDOLAGAS \$225.00 MXN

Verdolagas, cremoso de queso cotija, durazno y betabel.

BURRATA CON MOLE ROSA \$315.00 MXN

Burrata con mole rosa frío, tierra de chapulines, pepitas y mix de verdes.



GUACAMOLE \$225.00 MXN

Guacamole con chicharrón y queso panela

ESQUITES \$115.00 MXN

Granos de elote, mayonesa con polvo de chiles, epazote y queso cotija

TLAYUDA DE LA HUERTA \$235.00 MXN

Frijoles negros, queso oaxaca, tomate, champiñones, flor de calabaza, aguacate y epazote

TLAYUDA METATE \$295.00 MXN

Frijoles bayos, queso oaxaca, chorizo y picaña

TLAYUDA MOLERA \$195.00 MXN

Tlayuda con frijol bayo, setas y mole negro

TACO BAJA (2PZ) \$224.00 MXN

Taco de pescado en tempura de tinta de calamar y ensalada de col

TACO DE PULPO (2PZ) \$224.00 MXN

Pulpo, chicharrón prensado y frijoles

TACO DE COSTILLA (2PZ) \$235.00 MXN

Costilla prensada, salsa morita y arugula

TACO DE LECHON (2 PZ) \$245.00 MXN

Costra de queso chihuahua, cebolla morada encurtida y perejil frito

DE HUESO COLORADO \$315.00 MXN

Tuétano a la parrilla, machaca de res preparada, camarón y cremoso de aguacate

GORDITA DE LENGUA \$245.00 MXN

Lengua envuelta en masa azul, salsa de chile pasilla, pechuga, alioli y queso cotija

CHILE ANCHO \$315.00 MXN

Relleno de fideos secos, filete mignon y elote blanco sobre espejo de mole chichilo, alioli, queso cotija y eneldo

PA' BOTANEAR

POSTRES

PARICUTIN CAKE \$165.00 MXN

Volcán de chocolate acompañado de helado de maíz azul

PAN DE ELOTE \$175.00 MXN

Con queso, mermelada de tomate y salsa de horchata

FLAN METATE \$145.00 MXN

Flan tradicional con frutos rojos

HELADO Y/O NIEVE DEL DÍA \$135.00 MXN

Chile ancho, maíz azul, cacahuete, manzana, betabel

DULCE PAPAYA \$165.00 MXN

Papaya nixtamalizada, salsa de tepache, granizado de melón parrilla, chicatanas y eneldo



METATE CABO

PRINCIPALES

TAMAL DE CAMARÓN \$215.00 MXN

Relleno de camarón con chapulines en salsa verde, arroz meloso con champiñones, chicharrón prensado, camarones parrillados y cebollas encurtidas

POLLITO DE LECHE \$515.00 MXN

Pollo adobado a las brasas con vegetales de la huerta y papas aplastadas al alioli

MICHOACANO EL MUCHACHO \$485.00 MXN

Chamorro de puerco estilo carnitas con mole de olla, chayote, zanahoria, elote y ejote

PICANHA (220 GRS) \$625.00 MXN

Picanha a la parrilla, aros de cebolla en tempura negra, puré de ajo y zanahorias parrilladas con sal de jamaica

RIB EYE (500 GRS) \$1,125.00 MXN

Rib eye parrillada, queso ricota preparado, acelga, mix de vegetales y poro frío

PESCA SANTA \$385.00 MXN

Pesca del día con costra de ceniza de tortilla y ajo, chileatole, espárragos y calabaza

COSTILLA DE RES \$455.00 MXN

Costilla, puré de cebolla caramelizada, ensalada verde

PULPO PARRILLA \$595.00 MXN

Pulpo a la parrilla, chorizo en salsa roja con camino, pure de plátano macho, alioli de curcuma y cebolla asada

FILETE MIGNON (220 GRS) \$550.00 MXN

Filete de res a la parrilla con puré de papa y elote, salsa de huitlacoche y elotillo a la parrilla con alioli

EXPERIENCIAS

CLASE DE COCINA

\$1,321.00 MXN

Emprende un viaje por la gastronomía mexicana preparando 4 deliciosos platillos

DEGUSTACIÓN MEZCAL

\$1,224.00 MXN

Vive una cata de mezcales acompañado de un test menú

DEGUSTACIÓN TEQUILA

\$1,100.00 MXN

Descubre una experiencia auténtica y descubre el maridaje perfecto

