

## ENTRANTES & ANTOJITOS

**Sopecitos de pulpo a las brasas, adobo de chicharrón, quesoillo y pico de xoconostle (3 pzas) \$217.00**

*Corn tortilla with grilled octopus, "chicharrón" marinade, Mexican String cheese & Xoconostle sauce (3 pcs)*

**Hummus de aguacate y chile jalapeño, aceite de chiles y chicharrón de cerdo \$233.00**

*Avocado and jalapeno pepper hummus, chili oil and pork rind*

**Ceviche de pescado con leche de tigre de maíz y maracuyá \$251.00**

*Fish ceviche with tiger's milk corn and passion fruit*

**Tetela de quesoillo con demi-glacé de salsa macha, puré de papa con lima y verdolagas \$173.00**

*Quesillo tetela with macha sauce demi-glacé, mashed potatoes with lime and purslane*

**Tlacoyo de frijol con queso de rancho, barbacoa de hongos y nopales (2pzas) \$177.00**

*Beans tlacoyo with ranch cheese, mushroom barbecue and cactus pad (2 pcs)*

## PARA COMENZAR

**Fideo seco, crema de rancho, kimchi de recaudo rojo, carne ahumada de Temozón (120 grs) \$247.00**

*Dry noodle, ranch cream, red recado kimchi, Temozón smoked meat (120grs)*

**Tomates nixtamalizados y glaseados, requesón del ranchito, chapulines, aceite de trufa, verdes \$259.00**

*Nixtamalized and glazed tomatoes, Ranch style cottage cheese, Cooked "chapulines" grasshopper, truffle oil, greens*

**Tostadas de atún con sikil p'aak (3 pzas) \$257.00**

*Tuna tostada with Mayan pumpkinseed Dip (3 pcs)*

**Arroz meloso adobado, chorizo, chicharos, lima kaffir \$317.00**

*Marinated mellow rice, Mexican sausage, peas, kaffir lime*

**Sopa de tortilla, chicharrón, crema, queso de rancho, aguacate criollo \$169.00**

*Tortilla soup, pork rind, cream, ranch cheese, Creole avocado*

\*Consumir productos crudos o de poca cocción es responsabilidad del cliente. \*Los precios están en pesos mexicanos e incluye IVA.

## ENTRANTES Y ANTOJITOS

## PLATO FUERTE

**Birria Thai de short rib braseado wagyu (280 grs) cocinado por 14hrs,  
cebollas confitadas en limón \$463.00**

*Braised Thai short rib (280grs) and roasted onions*

**Chuleta y albóndigas de cordero (240 grs), salsa borracha, garbanzo frito, za'atar  
y gel de aguamiel \$433.00**

*Lamb dumplings (240grs), "borracha" sauce, fried chickpea, za'atar (arabic spice mix) and mead gel*

**Pollito de leche asado, mole coloradito, plátano crujiente con amaranto \$297.00**

*Roasted rack cornish, red mole, crispy plaitain with amaranth*

**Panza de cerdo al pibil, ensalada de menta, salvia e hinojo, puré de Ibes  
con Xnipec \$293.00**

*Pork belly with pibil, mint salad, sage and fennel, Ibes purée with Xnipec sauc*

**Pesca del día a las brasas, chileatole verde, chícharos, aceite de chiles,  
queso curado de oveja \$473.00**

*Catch of the day, green chilatole (corn drink, epazote and chilies), peas, chili oil, cured sheep cheese*

**Filete de res (260 grs), chichilo negro, puré de ayocote, col de Bruselas \$431.00**

*Beef fillet (260grs), black chichilo, ayocot purée, Brussels sprout*

**Taco de camarón al pastor, costra de queso, piña y aguacatada (2 pzas) \$293.00**

*Shrimp taco "al pastor" style, cheese crust, pineapple and avocado (2 pcs)*

## POSTRES

**Sándwich de marranito con helado de pinole y crema de rompopo \$183.00**

*Piglet Sandwich with pinole ice cream and eggnog cream*

**Fresas en vino tinto, espuma de cajeta, helado de lavanda  
y buñuelo de viento \$237.00**

*Strawberries in red wine, burnt milk foam, lavender ice cream and wind fritter "buñuelo"*

**Pastel de elote, helado de rompopo e higos asados \$185.00**

*Corn cake, eggnog ice cream and roasted figs*

**Bizcocho de chocolate, atole ligero de Baileys, higos, acompañado de helado de  
caramelo salado \$223.00**

*Chocolate cake, light Baileys atole, figs, accompanied with salty caramel ice cream*

\*Consumir productos crudos o de poca cocción es responsabilidad del cliente. \*Los precios están en pesos mexicanos e incluye IVA.

**PLATO FUERTE Y POSTRES**

## VINO BLANCO

COPA BLANCS \$185.00

VIÑEDOS SAN MIGUEL BLANCS 2021 \$840.00  
CANTO DE SIRENAS SAUVIGNON BLANC 2020  
\$1,140.00  
CASA MADERO CHARDONNAY 2022  
\$660.00  
DOS BÚHOS SAUVIGNON BLANC \$967.00  
BOUZA DO REI ALBARIÑO \$731.00  
COSME PALACIO BLANCO RESERVA \$1227.00  
EL AERONAUTA GODELLO \$1034.00  
HÉRITAGE PICPOUL DE PINET \$797.00

## VINO TINTO

COPA TRÉ SANGIOVESE \$185.00  
COPA LATIENDO MALBEC-SYRAH \$185.00  
COPA CABERNET SAUVIGNON \$185.00

PRIMA NATURE SYRAH \$735.00  
DOMAINE DE L'AIGLE PINOT NOIR \$1435.00  
CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI RADDA  
\$791.00  
ACORDEON MALBEC \$721.00  
PIZPIRETO DE MACERACIÓN CARBÓNICA  
MALBEC, SYRAH \$1,030.00  
CAUDAL CABERNET FRANC,  
MERLOT \$1,250.00  
AZUMBRE SYRAH, CABERNET  
FRANC \$1,250.00  
MONO CABERNET FRANC \$1,500.00  
MOSAICO SYRAH-TEMPRANILLO DOS  
BÚHOS \$890.00  
GUANAME MERLOT 2020 \$1,020.00  
GUANAME SYRAH 2019 \$1,020.00  
LA VISTA RESERVA MALBEC \$1,650.00  
TRÉ SANGIOVESE TRES RAÍCES \$660.00  
SANTO TOMAS CABERNET SAUVIGNON  
\$860.00  
TACUCHE \$689.00  
LATIENDO 2021 MALBEC-SYRAH \$670.00  
PIEDRA DE ORO 2020 MALBEC-CABERNET  
VIÑEDOS SAN MIGUEL \$952.00  
SYRAH 2020 VIÑEDOS SAN MIGUEL \$1,050.00

## VINO ROSADO

COPA GRENACHE \$185.00

VIÑEDO SAN MIGUEL GRENACHE 2021  
\$840.00  
COTE DES ROSES ROSÉ 375ml \$ 343.00  
HAMPTON WATER 375ml \$471.00  
TACUCHE \$589.00  
ORANGE GOLD \$891.00  
ROVER ALBARIÑO ANARANJADO,  
GARAMBULLO, \$1,600.00  
DOBLE LIA ANARANJADO,  
GARAMBULLO \$1,700.00

## VINO ESPUMOSO

COPA PROSECCO \$160.00  
COPA BRUT ROSE \$185.00  
HÉRITAGE CRÉMANT DE LIMOUX  
\$1081.00  
CORVEZZO PROSECCO \$733.00  
FREIXENET PROSECCO \$1,100.00  
BRUT ROSE SANTISIMA TRINIDAD  
\$950.00  
VENTURA PET NAT, GARAMBULLO  
\$1,500.00

## CERVEZAS

XX lager \$65.00  
XX Ambar \$ 65.00  
Bohemia clara \$65.00  
Bohemia Oscura \$65.00  
Allende Brown \$120.00  
Allende Golden \$120.00  
Allende Ipa \$120.00

## CÓCTELES DE AUTOR

### **XAMAICA CRIOLLO \$223.00**

Ginebra Armónico, Martini Rosso, Campari, jamaica, limón, canela.

### **NO TE RAJES! \$187.00**

Tequila Hermanos de Sangre, piña, limón, romero, piloncillo.

### **CAÑITA \$187.00**

Ron Cuatro Volcanes, Martini Rosso, Campari, arandano, naranja.

### **TLASCALITO \$219.00**

Whisky Abasolo, Oporto, limón y cardamomo.

### **OAXA \$195.00**

Mezcal Recuerdo de Oaxaca, maracuyá, fresa, albahaca, limón y miel.

### **CARAJILLO QUANAX \$193.00**

Licor Nixta, expresso, tortilla de colores.

## COCTELES CLASICOS

APEROL SPRITZ	\$179.00
NEGRONI	\$173.00
MOJITO	\$169.00
MARTINI	\$177.00
MOSCOW MULE	\$167.00
MARGARITA	\$177.00
COSMOPOLITAN	\$169.00
MIMOSAS	\$120.00
FRENCH 75	\$179.00
OLD CUBAN	\$179.00

## BEBIDAS

### AGUAS MEXICANAS

**PIÑA MIEL** \$ 95.00

Jugo de piña, miel de agave, limón, menta

**ROCOMA** \$ 95.00

pulpa de maracuyá, romero y mango

**JAMA MAICA** \$ 80.00

Jamaica, limón, cardamomo

**CERVEZA DE JENGIBRE** \$110.00

### REFRESCOS

COCA COLA REGULAR \$ 55.00

COCA COLA LIGHT \$ 55.00

COCA COLA ZERO

\$ 55.00

SPRITE

\$ 55.00

MUNDET

\$ 55.00

FRESCA

\$ 55.00

### AGUA

CASA DEL AGUA 355ml \$ 65.00

CASA DEL AGUA 600ml \$ 95.00

TOPO CHICO 355ml \$ 60.00

TOPO CHICO 750ml \$105.00

### BEBIDAS CALIENTES

EUROPEO \$ 65.00

CAPUCHINO/LATTE \$ 59.00

AMERICANO \$ 51.00

ESPRESSO \$ 47.00

TES E INFUSIONES \$ 55.00