



MENU

Fall-Winter 2024.

“TELLING JOURNEYS”

Each dish tells a story, an experience lived in distant or nearby lands, an encounter with new aromas, textures and landscapes. "Telling Journeys" is a celebration of the destinations that have marked me, of the flavors that have left a mark on my memory and that I share with you today. I invite you to discover these paths with me, to let yourself be carried away by the flavors of the world and to enjoy a culinary journey that will take you to faraway places without having to leave your table.

Bon appetit and good trip!

Chef Fabiola Meraz



MENU

Temporada Otoño- Invierno 2024

“Contando Caminos”

En esta Nueva Temporada, cada platillo cuenta una historia, una experiencia vivida en tierras lejanas o cercanas un encuentro con nuevos aromas, texturas y paisajes. “Contando caminos” es una celebración de los destinos que me han marcado, de los sabores que han dejado huella en mi memoria y que hoy comparto con ustedes y en donde cada bocado es un recuerdo, una aventura, un viaje.

Los invito a descubrir estos caminos conmigo, a dejarse llevar por los sabores del mundo y a disfrutar de un recorrido culinario que los llevará a lugares lejanos sin necesidad de moverse de su mesa.

¡Buen provecho y buen viaje!

Chef Fabiola Meraz



THE APPETIZERS

TUNA(100 Gr) IN MEZCAL PONZU, INVERTED TOSTADA.

Mango+Jicama+Avocado+habanero.

180

BEET SALAD

Beets Roll+goat's cheese+Sour Curd+grilled pineapple+honey+sesame seed+pistacchio
amaranth+green leaves+balsamic.

230

FISH (100 gr) TARTAR, AVOCADO.

Raw Catch of the day + Garum Sauce+ avocado+sour curd+lemon

230

SHARED TOSTADA RASPADA A MAR Y SIERRA

Shrimp (170 gr) + green and red zarandeado sauce + mango and serrano sauce+grilled
pineapple +avocado +creole cilantro+red onion+palmetto

180

MUSSELS (200 gr) , SMALL SCALLOPS (50 gr)

Poblano Chili +Vanilla infused Fresh Coconut +Lemon Grass+Ginger+Kaffir lime

260

BRIE CHEESE (70 Gr)AND SWEET CHILI SAUCE

Ancho and pasilla sweet chili sauce+ sautevegetables+plantain+sourdough bread

250

LOBSTER (75 gr) TOAST VALLARTA STYLE

Brioche+Zarandeado Sauce+lobster pipian+Tartar Sauce+perica sauce+Green leaves

290

VERACRUZ STYLE BLUE CRAB CAKE ((135)

Adobo Sauce+cilantro+Avocado+Habanero+Mayonnaise+Hoja Santa

260

VEGAN RED BELL PEPPER MOLE

Cashews+peanut+ Bell pepper+Ancho Chili+ Oyster Mushrooms+seasonalVeggies+Pomegranate

270

SQUID STUFFED WITH PORK BELLY CARNITAS, (125 Gr

Squid ink +Charred Green Tomatoes sauce+Habanero+Black Avocado

270

HUASTECO STYLE TAMALES WITH BRAISED OXTAIL (80 Gr)

Chilpan Sauce+Creole Cilantro+Creole Corn

210

PRICES INCLUDE IVA TAX.

EATING RAW OR UNDERCOOKED PROTEINS INCREASES THE RISK OF FOODBORNE ILLNESSES AND IS AT YOUR OWN RISK

BEFORE YOU ORDER INFORM ABOUT ANY ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS

REMOVING OR CHANGING ELEMENTS IN THE DISHES DOES NOT GUARANTEE THE EXPERIENCE THAT THE CHEF

PROPOSES FOR BETTER ENJOYMENT.

ENTRADAS

ATUN(100 Gr) EN PONZU DE MEZCAL, TOSTADA INVERTIDA
Mango+Jicama+Aguacate+Habanero.

180

ENSALADA DE BETABEL

Rollo de Betabel+Queso de Cabra+jocoque +piña asada+miel+ajonjolí
garapiñado+pistachesAmaranto+mezcla de lechugas+Balsamico.

230

TARTAR DE PESCADO(100 gr) AGUACATE.

Crudo de Pesca del Día + Salsa Garum + Aguacate+Jocoque+Citricos.

230

TOSTADA RASPADA COMPARTIDA A MAR Y SIERRA (170 Gr)

Camarones+Zarandeado Verde y Rojo+ Emulsion de Mango y Serrano+Piña Asada +Aguacate
+Cilantro Criollo+ Cebolla Morada+palmito.

180

MEJILLONES,(200 Gr) CALLITOS DE ALMEJA

Chile Poblano +Coco Fresco infusionado en Vainilla +Te de Limon+Jengibre+Lamina Kaffir

260

QUESO BRIE,(70 GR) SALSA AGRIDULCE DE CHILES

Chiles Ancho y pasilla + vegetales salteados+platano Macho+ Pan de Masa Madre

250

LOBSTER (75 Gr) TOAST VALLARTENSE

Brioche+Salsa Zarandeado+ pipian de Langosta+Tartara+perica +Hojas Verdes mixtas

290

CRAB (135 Gr) CAKE ESTILO VERACRUZ

Adobo +cilantro+Aguacate+Habanero Alioli+Hoja Santa

260

MOLE DE PIMIENTOS VEGANO

Nuez de la India+Cacahuete+ Pimientos+Chile Ancho+hongos setas+Vegetales+Granada.

270

CHIPIRON (125 gr) RELLENO DE CARNITAS DE PORK BELLY

Tinta de Sepia +Salsa Tatemada+Habanero+Aguacate Tatemado.

270

TAMAL HUASTECO DE COLA DE RES (80 Gr)

Chilpan Sauce+ Cilantro Criollo+Maiz Criollo.

210

PRECIOS INCLUYEN IVA

ANTES DE ORDENAR FAVOR DE AVISAR DE ALERGIAS O RESTRICCIONES ALIMENTICIAS

EL CONSUMO DE PROTEINAS CRUDAS O PARCIALMENTE CRUDAS AUMENTA EL RIESGO DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS Y ES BAJO RIESGO DE QUIEN LAS CONSUME

QUITANDO O CAMBIANDO ELEMENTOS EN LOS PLATOS NO GARANTIZA LA EXPERIENCIA QUE LA CHEF RECOMIENDA

PARA MAYOR DISFRUTE.



MAIN COURSE

SEAFOOD PLATTER FROM THE BAY. (to share 2 person)

Raw Tuna (100 gr)+Sea Scallops(100 gr)+Green and Red Zarandeado Shrimp(200 gr)+Zarandeado Octopus (115 gr)+Macha Sauce+Mango and serrano sauce+Avocado.

780

BUTTERNUT SQUASH CURRY -PIPIAN WITH CATCH OF THE DAY OR SHRIMP Grilled Vegetables+sweet potato tamale+ mixed greens+Guava

Chutney

with Blue Srimp (190 gr) 390

with Catch of the Day (170 gr) 360

GRILLED OCTOPUS(180 gr) WITH ADOBO TINTO

Esquite puree+Grilled Vegetables.

460

TUNA TATAKI (180 gr), ORGANIC MISO MORITA SAUCE

Avocado and Palmetto Tempura+Mixed Greens+ seaweed perica sauce+Kimchi Furikake

390

ZACAHUIL TAMALE , AND DUCK (120 gr)

Broken Corn+Adobo Sauce+Duck+Pickled vegetables+mixed Greens

370

GLAZED BEEF TONGUE (120 gr) SWEET BREADS (80 gr)PONZU-GRILLED SAUCE

Grilled Vegetables+ Guacamole+grilled green tomatoes+chile de agua+Chilaca.

450

ARGENTINIAN RIB EYE WITH CAFE DE PARIS SAUCE

Potatoes+mixed salad

250 gr. 490

500 gr. 790

BRAISED BEEF CHEEK (180 gr)TRUFFLE AND PASILLA SAUCE

Pasilla Chili+Vegetables+Esquites puree+Vanilla pod Butter

490

VEGAN CAULIFLOWER , PEANUT-SESAME SAUCE

Ancho Chili+Soy Sauce+Avocado Puree+Muhammara+habanero sauce

250



PRINCIPALES

PLATO BOTANERO DE LA BAHIA (Para Compartir 2 Personas)

Crudo de Atun (100 gr)+ Callo de Hacha (100 gr)+Camaron (200 gr)Zarandeado Rojo y Verde +Pulpo Zarandeado+ Salsa Macha +Emulsion de Mango y Serrano+Aguacate.

780

CURRY-PIPIAN DE CALABAZA MANTEQUILLA CON PESCADO O CAMARON. Vegetales al Grill+ Tamal de Camote + hojas Verdes+Chutney de Guayaba

Con Camaron Azul (190 Gr) 390

Con Pesca del Dia (170 gr) 360

PULPO (180 gr)A LA BRASA CON ADOBO TINTO

Adobo de Chiles+ Vino Tinto+Esquite puree+Grilled Vegetables.

460

TATAKI (180 gr)DE ATUN CON MISO ORGANICO Y MORITA

Tempura de Aguacate y Palmito +Hojas Verdes+ Salsa Perica de Algas+Kimchi Furikake

390

TAMAL ZACAHUIL CON PATO (120 gr)

Maiz Quebrajado+Salsa de Adobo +Pato +Vegetales en Escabeche+Hojas Verdes

370

LENGUA (120 gr) Y MOLLEJAS DE RES (80 gr), GLASEADO, SALSA ASADA CON PONZU

Vegetales al Grill+ Guacamole+Tomates Verdes al Grill+chile de agua+Chilaca.

450

RIB EYE ARGENTINO CON SALSA CAFE DE PARIS

Papas+ Vgetales+Mezcla de Hojas.

250 gr. 490

500 gr. 790

CACHETE DE RES (180 gr)EN SALSA TRUFADA Y PASILLA

Chile Pasilla +Vegetables +Pure de Esquites+Vanilla pod Butter

490

COLIFLOR EN TEMPURA, SALSA DE CACAHUATE Y AJONJOLI

Chile Ancho +Salsa de Soya+Aguacate+Muhammara+Salsa Perica con Algas

250



ESCAPADA GOURMET



GOURMET GETAWAY