



Entradas

Dip de chile xcat ik 150

Ligeramente picante, chips caseros de yuca, camote y plátano macho.

Hummus de habas verdes 180

Tostadas horneadas, tomate cherry, cilantro, maíz asado

Ezquite de maíz 165

Granos hervidos, mayonesa, queso Cotija, chile de árbol seco, croqueta de camarón.

Trio de tostadas 480

Escamoles con cremoso de aguacate

Chapulines al limón con chile quebrado y tomate verde

Gusanos de maguey con aderezo de chiles, cilantro y láminas de aguacate

Empanada de pulpo al recado negro 230

Coronada con aguacate, cebolla morada, rábanos

Tacos de Castacán 180

Tortilla de maíz recién hecha, cilantro, limón, frijol Kabash, sal gruesa

Raviol de aguacate y camarón 220

Lajas de aguacate rellenas de camarón salteado en mantequilla, cilantro, chile serrano.

Mayonesa de chipotle.

Aguachile de callo de hacha 300

Marinado con ajo y chile serrano. Cilantro, pepino y totopos

Ensaladas

Ensalada de lechuga frisée 190

Aguacate, pepino, tomate cherry rojo y amarillo.

Vinagreta de mostaza.

Ensalada de nopal curado en sal de mar 200

Tomate, queso canasto, sorbete de tomate.

Vinagreta de cebolla y hierbas

Rollitos de jícama 330

Rellenos con pulpa de Jaiba, mayonesa, apio y poro.

Salsa de chile dulce y piloncillo.



Creaciones del Chef

Pulpo asado 450

Marinado con axiote maya y jugo de naranja.
Quinoas mixtas, vegetales y cebollas cambray asadas

Pescado al sartén en mole rosa 380

Chayote, calabaza, berros, hojas de apio,
láminas de rábano.

Roulade de pollo con jaiba 420

A la plancha, salsa de huitlacoche.
Hongos salteados y elotes asados, aceite de trufa

Short-rib prensado 700

Bañado en sus jugos. Aguacate y calabaza locales asados
con miel de agave y pepita

Costilla de cordero al grill 650

Puré de camote amarillo, salsa de tres chiles,
Cebollas en tempura

Pork belly rostizado lentamente 550

Tzikil-pat, acelga asada, Tuna

Pechuga de pato en adobo 340

Papas confitadas al vino blanco, mantequilla y consomé.
Tortillas hechas a mano

Barbacoa de res 260

Tortillas recién hechas, cebollitas cambray,
Cilantro fresco

Los Clásicos

Camarones al ajo 340

Risotto de hongos porcini y parmesano

Pesca del día al horno 350

Espárragos a la mantequilla, Ensalada fresca
de arúgula y tomate.

Pechuga de pollo a la parrilla 250

Puré de papa natural, verduras salteadas

Ribeye Angus 450

Echalottes confitadas en vino tinto, maíz rostizado, ensalada de la casa.
Salsa de pimienta verde

Filete de res 420

Verduras salteadas a las hierbas finas,
puré de papa trufado.