



## APPETIZERS

*🌿* **SPINACH SALAD** \$155  
*corn crisps / local panela cheese / jícama / corn / tequila and lime vinaigrette*

*🌿* **TORTILLA SOUP** \$125  
*squash blossom / guajillo / avocado / local queso fresco*

*🌿* **GRILLED OCTOPUS** \$180  
*mezcal / ancho pepper / wild mushroom*

**PORK POTSTICKERS** \$145  
*chabacano / grilled pineapple / serrano pepper*

*🌿* **PEACH AND PISTACHIO MIXED SALAD** \$155  
*champagne vinaigrette / hibiscus reduction*

*🌿* **BEET SALAD** \$155  
*goat cheese / pecan / jícama / arugula / pepper oil / agave honey*

**LOBSTER AND SHRIMP TAQUITOS** \$210  
*watercress / papaya / caramelized onion / chipotle / red pepper*

*🌿* **TUNA TATAKI** \$190  
*smoked heirloom tomato / salicornia / almonds / gremolata*

*🌿* **COCONUT SHRIMP** \$195  
*tropical fruit relish / mango / ginger / leek*

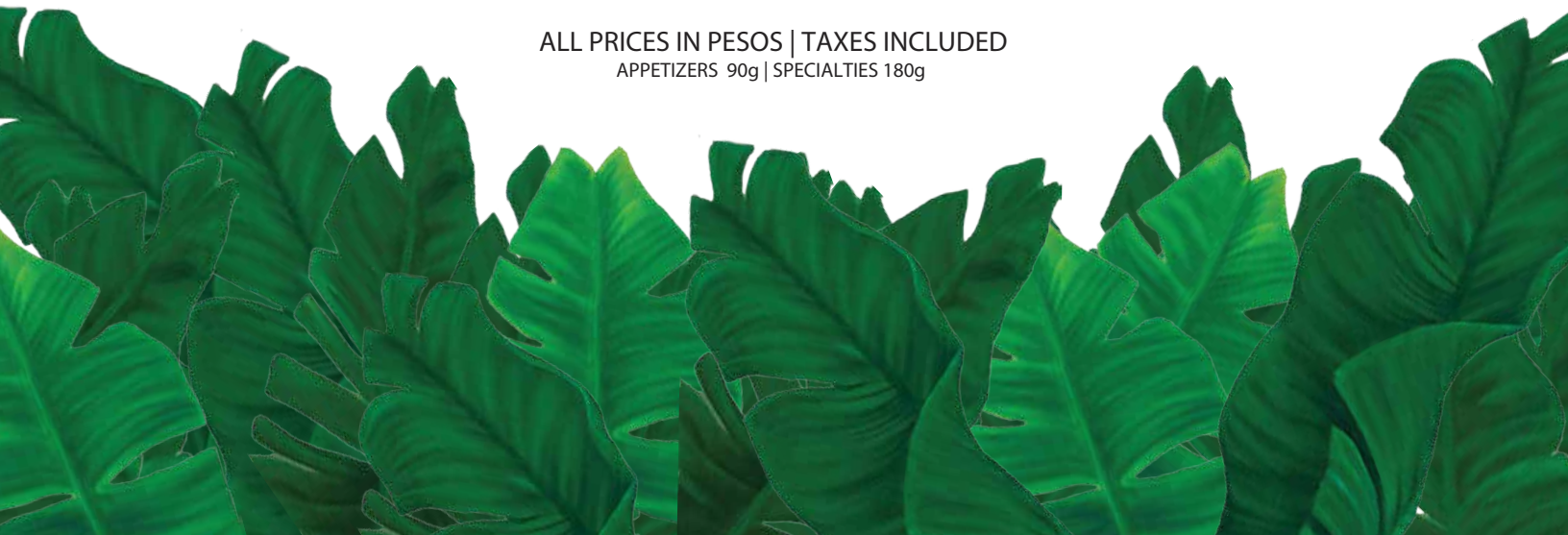
**SEAFOOD BISQUE** \$210  
*xoconostle / baby clam / baby scallop*

*🌿* GLUTEN FREE

*🌿* VEGETARIAN

\* ASK FOR OUR VEGAN OPTIONS

ALL PRICES IN PESOS | TAXES INCLUDED  
APPETIZERS 90g | SPECIALTIES 180g





## **SPECIALTIES**

**CATCH OF THE DAY \$220 / \$310**

**PORK TENDERLOIN \$175 / \$295**  
*chorizo / pecan / sweet potato / mulato pepper / goat cheese*

**SEARED TUNA \$380**  
*chilpozonte / mushrooms / potato / cranberry*

**LA PALAPA SHRIMP \$420**  
*guanabana / potato / corn / cilantro / plantain / parmigiano reggiano*

**CORN RISOTTO \$185 / \$355**  
*shrimp / baby scallops / octopus / fish / piquillo pepper*

**BEEF TENDERLOIN FROM SONORA \$210 / \$410**  
*huitlacoche / potato / leek / pasilla pepper*

**CHICKEN BREAST \$295**  
*panela / sundried tomatoes / caramelized onion / pinto beans /  
avocado purée / roasted jalapeño / sesame tostada*

**BRAISED BONELESS SHORT RIB \$560**  
*grilled green tomatillo / guava / chipotle / grilled poblano pepper / potato*

**VEAL OSSOBUCO \$410**  
*brussel sprouts / asparagus*

**PAN SEARED SCALLOPS \$560**  
*red bell pepper polenta / miso and orange sauce*

 GLUTEN FREE

 VEGETARIAN

\* ASK FOR OUR VEGAN OPTIONS

ALL PRICES IN PESOS | TAXES INCLUDED

HALF PORTIONS 90g | FULL PORTIONS 180g





## ENTRADAS

*🌿* **ENSALADA DE ESPINACAS \$155**  
*crujiente de maíz / queso panela / jícama / esquite / vinagreta tequila limón*

*🌿* **SOPA DE TORTILLA \$125**  
*flor de calabaza / guajillo / aguacate / queso fresco de El Tuito*

*🌿* **PULPO A LAS BRASAS \$180**  
*mezcal joven / chile ancho / champiñón silvestre*

**RAVIOLES \$145**  
*cerdo adobado / chabacano / piña asada / chile serrano*

*🌿* **ENSALADA MIXTA \$155**  
*duraznos / pistachos / vinagreta de champagne / reducción de jamaica*

*🌿* **ENSALADA DE BETABEL \$155**  
*queso de cabra / nuez / jícama / arugula / aceite de chiles / miel de agave*

**TAQUITOS DE LANGOSTA Y CAMARÓN \$210**  
*berros / papaya / cebolla caramelizada / chipotle / morrón rojo*

*🌿* **TATAKI DE ATÚN \$190**  
*jitomate heirloom ahumado / salicornia / almendras / gremolata*

*🌿* **CAMARONES AL COCO \$195**  
*relish de fruta tropical / mango / jengibre / poro*

**BISQUE DE MARISCOS \$210**  
*xoconostle / almeja chirla / callo perla*

*🌿* LIBRE DE GLUTEN

*🌿* VEGETARIANO

\* PREGUNTE POR NUESTRAS  
OPCIONES VEGANAS

PRECIOS EN PESOS | IVA INCLUIDO

ENTRADAS 90g | ESPECIALIDADES 180g





## ESPECIALIDADES

**PESCA DEL MERCADO** \$220 / \$310

✿ **CERDO RELLENO** \$175 / \$295  
*chorizo / nuez / camote / chile mulato / queso de cabra*

**ATUN SELLADO** \$380  
*chilpozonte / champiñones / papa / arándano*

**CAMARONES LA PALAPA** \$420  
*guanábana / papa / elote / cilantro / plátano macho / parmigiano reggiano*

✿ **RISOTTO DE ELOTE** \$185 / \$355  
*camarón / callo perla / pulpo / pescado / chile piquillo*

✿ **FILETE DE RES DE SONORA** \$210 / \$410  
*huitlacoche / papa / poro / chile pasilla*

✿ **PECHUGA DE POLLO** \$295  
*panela / jitomate deshidratado / cebolla caramelizada / alubias charras / puré de aguacate / jalapeño tatemado / tostada de ajonjolí*

✿ **COSTILLAR DE RES SIN HUESO BRASEADO** \$560  
*tomatillo verde tatemado / guayaba / chipotle / poblano asado / papa fondant*

✿ **OSSOBUCO DE TERNERA** \$410  
*col de brúcelas / espárragos*

✿ **CALLOS SELLADOS AL SARTEN** \$560  
*polenta de morrón rojo / salsa de naranja y miso*

✿ LIBRE DE GLUTEN

✿ VEGETARIANO

\* PREGUNTE POR NUESTRAS  
OPCIONES VEGANAS

PRECIOS EN PESOS | IVA INCLUIDO  
MEDIA PORCION 90g | PORCION COMPLETA 180g