



APPETIZERS

🌿 🥗 **PEACH AND PISTACHIO MIXED SALAD \$185**
champagne vinaigrette / hibiscus reduction

🌿 🥗 **BEET SALAD \$185**
goat cheese / pecan / jicama / arugula / pepper oil / agave honey

🌿 **GRILLED OCTOPUS \$210**
chistorra / peanut oil / onion thrips

🌿 **COCONUT SHRIMP \$210**
tropical fruit relish / mango / ginger / leek

LOBSTER AND SHRIMP TAQUITOS \$240
watercress / papaya / caramelized onion / chipotle / red pepper

🌿 🥗 **SPINACH SALAD \$175**
corn crisps / local panela cheese / jicama / corn / tequila and lime vinaigrette

🌿 **SEARED SCALLOPS \$245**
bell pepper polenta / orange / miso / papaya / jicama

🌿 **TATAKI ATUN \$195**
salicornia / almendra / gremolata / tomate heirloom ahumado

🌿 **TORTILLA SOUP \$145**
squash blossom / guajillo / avocado / local queso fresco

🌿 **LOBSTER BISQUE \$195**
caramelized xoconostle

SHORT RIB DOBLADITAS \$195
miltomate sauce / pasilla and mulato pepper / avocado coulis / pickled onion

🌿 🥗 **WILD MUSHROOMS AL PASTOR TACOS \$265**
creamy avocado / grilled pineapple / baby onion / handmade corn tortillas

🌿 GLUTEN FREE

🥗 VEGETARIAN

* VEGETARIAN DISHES CAN BE MADE VEGAN

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



SPECIALTIES

CHEF'S DAILY SPECIAL

RED SNAPPER FILLET \$390

potato purée / pesto / asparagus / chorizo / sherry / soy

SEARED SALMON \$270 / 540

quinoa / shiitakes / maize / epazote / sparkling wine sauce / red bell pepper

BRAISED BONELESS SHORT RIB \$580

grilled green tomatillo / guava / chipotle / grilled poblano pepper / potato

PORK TENDERLOIN \$185 / 325

chorizo / pecan / sweet potato / mulato pepper / goat cheese

HUITLACOCHÉ TOSTADA \$290

eggplant / green beans / poblana sauce / sweet potato

YELLOW TAIL \$415

chilpozonte / chochoyotes / hoja santa / mushrooms / tomato

LA PALAPA SHRIMP \$430

guanabana / potato / corn / cilantro / plantain / parmigiano reggiano

SEAFOOD JAMBALAYA \$580

scallops / octopus / shrimp / chistorra / red bell pepper / rice

CHICKEN BREAST \$320

potato and pear gratin / caramelized onion / spinach / apple / tamarindo and mulato pepper

BEEF MEDALLIONS \$460

leek / potato / chorizo / huitlacoche / pasilla pepper

LOBSTER \$1,230

butter with lemon / asian pear / creamy rice

 GLUTEN FREE

 VEGETARIAN

* VEGETARIAN DISHES CAN BE MADE VEGAN

ALL PRICES IN PESOS | TAXES INCLUDED


HALF PORTIONS 90g | FULL PORTIONS 180g



ENTRADAS

  **ENSALADA DE DURAZNOS \$185**
reducción de jamaica / pistachos / vinagreta de champagne / queso parmesano

  **ENSALADA DE BETABEL \$185**
arugula/ jícama / nuez / queso de cabra/ aceite chile mulato/ balsámico/ miel de agave

 **PULPO ADOBADO A LAS BRASAS \$210**
chistorra / aceite de cacahuete / cebolla tobacco

 **CAMARONES AL COCO \$210**
puré de cilantro / salsa mango jengibre/ relish tropical

TAQUITOS DE LANGOSTA Y CAMARON \$240
cebolla caramelizada/ berros/ morrón/ papaya/ chipotle

  **ENSALADA DE ESPINACAS \$175**
queso panela / chile ancho / esquite / crujiente de maíz / vinagreta tequila y limón

 **CALLOS SELLADOS \$245**
Polenta de morrón / naranja / miso / papaya / jícama

 **TATAKI ATUN \$195**
salicornia / almendra / gremolata / tomate heirloom ahumado

 **SOPA TORTILLA \$145**
flor de calabaza/ guajillo/ aguacate/ queso y crema frescos del Tuito

 **BISQUE LANGOSTA \$195**
xoconostle caramelizado

DOBLADITAS DE SHORT RIB \$195
miltomate / chile pasilla y mulato / coulis de aguacate / cebolla confitada

  **TACOS DE SETAS AL PASTOR \$265**
cremoso de aguacate / piña asada / cebollita en salmuera / tortilla fresca de maíz

 LIBRE DE GLUTEN

 VEGETARIANO

* LOS PLATILLOS VEGETARIANOS SE PUEDEN
HACER VEGANOS

PRECIOS EN PESOS | IVA INCLUIDO

ENTRADAS 90g | ESPECIALIDADES 180g



ESPECIALIDADES

ESPECIAL DEL CHEF

FILETE DE HUACHINANGO \$390

puré de papa / pesto / espárragos/ chorizo / jerez / soya

🌿 SALMON SELLADO \$270 / 540

quinoa / shiitakes / esquites / epazote / salsa de vino espumoso / morrón rojo

🌿 COSTILLAR DE RES SIN HUESO \$580

tomatillo verde / guayaba / chilacas con crema / papa cambray / chipotle

🌿 CERDO RELLENO \$185 / 325

chorizo / camote / nuez / chile mulato / queso de cabra

🌿 🥄 TOSTADA DE HUITLACOICHE \$290

berenjena / ejotes / salsa poblana / camote morado

ALETA AMARILLA ENCOSTRADO \$415

chilpozonte / chochoyotes / hoja santa / champiñones / jitomate

CAMARONES LA PALAPA \$430

parmigiano reggiano / platano macho / cilantro / papa / elote / guanábana

🌿 JAMBALAYA DE MARISCOS \$580

callo de hacha / pulpo / camarón / chistorra / pimiento rojo / arroz

🌿 PECHUGA DE POLLO \$320

gratin de pera y papa / cebolla caramelizada / espinaca / manzana / tamarindo y chile mulato

🌿 MEDALLONES DE RES \$460

poro / papa / chorizo / huitlacoche / chile pasilla

🌿 LANGOSTA \$1,230

mantequilla de limón real / pera asiática / arroz cremoso

🌿 LIBRE DE GLUTEN

🥄 VEGETARIANO

* LOS PLATILLOS VEGETARIANOS SE PUEDEN HACER VEGANOS

PRECIOS EN PESOS | IVA INCLUIDO

MEDIA PORCION 90g | PORCION COMPLETA 180g