

Entradas

ENSALADA CÉSAR \$120

crutones de brioche / parmigiano reggiano

LENGUA Y CACHETE DE RES \$185 🌿

salsa verde y hoja santa / tierra de tortilla

MEJILLONES FRESCOS \$210

al tequila / mantequilla de ajo y perejil / esencia de habanero

CREMA DE ELOTE \$135

con buñuelos de jaiba azul / espuma de trufas

PULPO FRITO \$175 🌿

salsa de frijol negro / crema de poblano / queso de El Tuito

ALBONDIGA DE PLÁTANO MACHO \$155 🌿

rellenas de birria de res / quesos de El Tuito / salsa de molcajete y chile chilhuacle negro / crema fresca de cebollín

RAVIOLIS DE CAMARÓN \$180

rellenos de camarón / beurre blanc de mango y limón real / polvo de chipotle

Especialidades

PESCA DEL DÍA \$205 / \$340

especialidad del chef

CAMARONES PARRILLADOS \$235 / \$395

puré de zanahoria / papa fondant / mango y mostaza

SALMÓN SELLADO \$540

salsa de quesos de El Tuito / chile güero relleno de chorizo y chicharrón / frijol negro / verdolagas / calabaza local

COSTILLAR DE RES BRASEADO \$320 / \$540 🌿

mermelada de morrón / puré de camote

FILETE DE RES \$250 / \$420 🌿

huitlacoche / puré de elote / salsa de chile pasilla

MEDALLONES DE LANGOSTA \$850

costra de ajo / raviolos de requesón / col de brucas / bok choy / salsa de almejas / champiñón braseado

DEL MAR \$260 / \$430 🌿

callos sellados / camarón / pulpo y mejillón al tequila / chorizo / vegetales orgánicos / servido sobre risotto

🌿 Libre de gluten 🍴 Opciones vegetarianas

PRECIOS EN PESOS. INCLUYEN IVA. PROPINAS NO INCLUIDAS.

Entradas 90g / Especialidades 180g

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si Ud. padece de ciertas condiciones médicas.

CEVICHE DE HUACHINANGO TIERNO \$170 🌿

leche de tigre / cebolla morada / elote baby / láminas de habanero / chips de camote

TIRADITO DE CALLO HACHA \$245 🌿

aguacate / ajonjolí negro / vinagreta cítrica / berros / láminas de serrano / sal de gusano de maguey

TACO DE CORDERO \$185 🌿

salsa de tomatillo tatemado / puré de aguacate / piña asada / champiñón

OSTIÓN Y CAMARÓN GRATINADO \$250 🌿

piña asada / champiñones braseados / perejil / queso Monterey Jack / ensalada de cilantro / puré de aguacate

OPCIÓN VEGETARIANA

ENSALADA DE LA SIERRA \$120 🌿 🍴

fruta de la temporada / queso de cabra / nuez / vinagreta de naranja

PECHUGA DE POLLO \$295

relleno de panela / flor de calabaza / cebolla caramelizada / pipián blanco / calabaza local / escabeche de zanahoria y jalapeño

CHAMORRO DE CERDO BRASEADO \$320 🌿

estofado de alubias / nopales / cebollitas / ejotes / papa cambrey / jugo de carne / berros

ENCHILADAS DE PATO \$345 🌿

salsa de morrón y habanero / queso fresco / guacamole / lechuga orgánica / aceite de trufa / chips de guajillo

ATÚN CÍTRICO \$340 🌿

encostrado en ajonjolí negro / gratín de papa / calabaza local / elote dulce / queso fresco / salsa de jitomate cherry amarillo / quenelle de queso de cabra

OPCIONES VEGETARIANAS

RISOTTO DE VAINILLA \$190 🌿 🍴

creminis braseados / chícharo chino / aceite de albahaca / espuma de elote

PORTOBELLO ASADO \$180 🌿 🍴

vegetales / manzana / piña grillada / queso de cabra / papas / aceite de trufas



Appetizers

CAESAR SALAD \$120

brioche croutons / parmigiano reggiano

BEEF CHEEK AND TONGUE \$185 🌿

tomatillo sauce / tortilla crumble

FRESH MUSSELS \$210

tequila / garlic and parsley butter / habanero essence

WHITE CORN CREAM SOUP \$135

truffle essence / crab beignets

FRIED OCTOPUS \$175 🌿

bean sauce / poblano cream / local cheese from El Tuito

PLANTAIN MEATBALL \$155 🌿

filled with beef birria / local cheeses from El Tuito / molcajete and black chilhuacle pepper sauce / cream of chives

SHRIMP POTSTICKERS \$180

mango and lemon beurre blanc / chipotle

RED SNAPPER TENDER CEVICHE \$170 🌿

leche de tigre / red onion / baby corn / habanero / sweet potato crisps

SCALLOP TIRADITO \$245 🌿

avocado / black sesame / citrus vinaigrette / watercress / serrano pepper / salt of maguay

LAMB TACO \$185 🌿

tatemado tomatillo sauce / avocado purée / roasted pineapple / mushrooms

OYSTER AND SHRIMP AU GRATIN \$250 🌿

roasted pineapple / braised mushrooms / parsley / Monterey Jack cheese / cilantro salad / avocado purée

VEGETARIAN OPTION

SIERRA SALAD \$120 🌿 🍃

local fruit / goat cheese / pecan / orange vinaigrette

Specialties

CATCH OF THE DAY \$205 / \$340

chef's special

GRILLED SHRIMP \$235 / \$395

carrot purée / potato fondant / mango and mustard sauce

SEARED SALMON \$540

cheese sauce from El Tuito / yellow pepper filled with sausage and chicharrón / black beans / purslane / local zucchini

BONELESS BRAISED SHORT RIB \$320 / \$540 🌿

bell pepper marmalade / sweet potato purée

BEEF TENDERLOIN \$250 / \$420 🌿

huitlacoche / corn purée / pasilla pepper sauce

LOBSTER MEDALLIONS \$850

garlic crust / requesón cheese ravioli / brussel sprouts / bok choy / clam sauce / braised mushrooms

FROM THE SEA \$260 / \$430 🌿

scallops / shrimp / octopus / mussels / chorizo / organic vegetables / served over risotto

CHICKEN BREAST \$295

filled with local panela cheese / squash blossom / caramelized onion / white pipian / local zucchini / pickled carrot and jalapeño

BRAISED PORK \$320 🌿

bean stew / nopales / baby onion / green beans / potato / meat juice / watercress

DUCK ENCHILADAS \$345 🌿

bell pepper and habanero sauce / local queso fresco / guacamole / organic lettuce / truffle oil / guajillo crisps

CITRIC TUNA \$340 🌿

black sesame crust / potato gratin / local zucchini / sweet corn / local queso fresco / yellow cherry tomato sauce / goat cheese quenelle

VEGETARIAN OPTIONS

VANILLA RISOTTO \$190 🌿 🍃

braised creminis / snow peas / basil oil / corn essence

GRILLED PORTOBELLO \$180 🌿 🍃

local vegetables / apple / grilled pineapple / goat cheese / potatoes / truffle oil

🌿 Gluten free 🍃 Vegetarian options

PRICES IN PESOS. TAXES INCLUDED. GRATUITY NOT INCLUDED.

Appetizers 90g / Specialties 180g

These foods may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, specially if you have certain medical conditions.