

ENTRADAS

TIRADITO DE CALLO DE HACHA — \$140

ACOMPAÑADO CON BETABEL, PLÁTANO Y
RECADO NEGRO¹.

CEVICHE DE ALMEJA CHOCOLATA — \$150

ALMEJA CHOCOLATA², CEBOLLA MORADA,
CILANTRO, JUGO DE LIMÓN, AGUACATE, COCO
Y SALSA BRUJA³. SERVIDO CON TOTOPOS.

CARPACCIO DE MARLÍN — \$140

ADEREZADO CON HOJA SANTA⁴, TOMATES
ROJOS LOCALES, ALMENDRAS Y QUESO FRESCO.

ESCAMOLES⁵ — \$290

SALTEADOS CON MANTEQUILLA, CEBOLLA
BLANCA Y EPAZOTE. TORTILLAS
HECHAS A MANO.

FOIE GRAS — \$280

ESCALOPA DE HÍGADO DE PATO SELLADA,
REDUCCIÓN DE JAMAICA, MANZANA
ASADA CON ACEITE DE VAINILLA.

PLATO DE QUESOS MEXICANOS — \$250

SELECCIÓN DE CINCO QUESOS, CON COMPOTA
DE TOMATILLOS LOCALES.

1 — MEZCLA DE ESPECIAS Y CHILES CARBONIZADOS, REMOJADOS Y MOLIDOS
PARA OBTENER UNA PASTA SUAVE. SE USA COMO BASE DE SALSAS Y
GUISOS. ORIGINARIO DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN.

2 — ALMEJA CULTIVADA EN LAS AGUAS DE BAJA CALIFORNIA.

3 — MACERADO DE VINAGRE CON CEBOLLA, AJO, ZANAHORIA, LAUREL, ROMERO,
CHILES Y ESPECIAS.

4 — PLANTA AROMÁTICA QUE RECUERDA AL SABOR DEL ANÍS.

5 — HUEVOS DE HORMIGA GÜIJERA O ESCAMOLERA.

ENSALADAS

ENSALADA DE QUELITES⁶ — \$150
CON HOJAS DE RÁBANO, HOJAS DE BETABEL,
CHAMPIÑONES FRESCOS, TOMATILLOS, JÍCAMA,
AMARANTO⁷, LIMÓN Y ACEITE DE AJONJOLÍ.

ENSALADA DE EJOTES — \$150
EJOTES BLANQUEADOS, PAPA, CACAHUATE,
GRANOS DE ELOTE, JITOMATES TINGUA-
RACOS, HUAUZONTLES⁸ Y VINAGRETA DE
VINAGRE BALSÁMICO.

SOPA

SOPA DEL DIA — \$90
CREACIÓN CON LOS INGREDIENTES
DE LA TEMPORADA.

6 — NOMBRE QUE SE LE DA A LAS HIERBAS COMESTIBLES QUE CRECEN DE MANERA SILVESTRE.

7 — SEMILLA DE LA PLANTA DEL AMARANTO, SECADA Y PROCESADA.

8 — QUELITE DE FLORES MUY PEQUEÑAS.

PLATOS FUERTES

ATÚN GLASEADO — \$295

GLASEADO CON PILONCILLO Y CHILE
GUAJILLO. GUARNICIÓN DE PURÉ DE
PLATANO Y FRIJOL NEGRO, EJOTES AL
AJO, GUÍAS.

PESCA DEL DÍA K'OOL⁹ — \$290

CON GUARNICIÓN DE HONGOS SALTEADOS Y
SALBUTE¹⁰ CON VEGETALES ENCURTIDOS.

MARLIN — \$260

CON MOLE BLANCO Y ENSALADA DE QUELITES.

SPAGUETTI DE CILANTRO — \$260

(CONTIENE GLUTEN)

PASTA HECHA EN CASA SABOR CILANTRO,
CON CAMARONES, CUBOS DE CALABAZA
CRIOLLA, JITOMATE LOCAL, FLOR DE
CALABAZA Y QUESO FRESCO.

TAMAL DE VEGETALES — \$190

(VEGANO)

CON AYOMOLE¹¹ Y ENSALADA DE QUELITES.

9 — ORIGINARIA DE YUCATÁN. SALSA QUE CONTIENE ESPECIAS, CALDO Y A VECES ESPESADA
CON MASA DE MAÍZ.

10 — TORTILLA INFLADA EN ACEITE. ORIGINARIA DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN.

11 — GUIISO ESPESO PREPARADO CON CALABAZA PIPIANA (CALABAZA CON SEMILLAS DE
PEPITA) COMO BASE.

COSTILLA BRASEADA (200 G) — \$380
CON PULQUE¹², CHILE CHIPOTLE MECO Y
ORÉGANO. GUARNICIÓN DE QUELITES,
ELOTE TATEMADO¹³, FRIJOL AYOCOTE
Y RÁBANOS.

MAGRET DE PATO — \$410
(CONTIENE GLUTEN)
CON VENORIO¹⁴. GUARNICIÓN DE MOUSSELINE
DE CAMOTE Y NARANJA, COUS COUS
CON CILANTRO.

RACK DE VENADO (250 G) — \$880
(CONTIENE GLUTEN)
SOBRE TLAXCAL¹⁵, CON SALSA DE HUITLA-
COCHE, CREMOSO DE CHÍCHAROS Y
CROCANTE DE CHILES.

MIXOTE¹⁶ DE BORREGO — \$260
EN SALSA BORRACHA, CON NOPALES, AJO
Y CEBOLLA MORADA. GUARNICIÓN DE
ENSALADA DE AGUACATE.

12 — BEBIDA OBTENIDA DE LA FERMENTACIÓN DEL AGUAMIEL QUE PRODUCE EL AGAVE PULQUERO.

13 — TATEMAR: TÉCNICA DE COCCIÓN QUE CONSISTE EN ASAR ALIMENTOS O COCERLOS PARCIALMENTE CON TEMPERATURA ALTA.

14 — GUIZO TÍPICO DE DURANGO CUYA PREPARACIÓN ES PRINCIPALMENTE A BASE DE SEMILLAS Y VENAS DE CHILE COLORADO (CHILE POBLANO MADURO, PELADO Y SECADO).

15 — TORTILLA GRUESA HECHA DE GRANOS DE MAÍZ MOLIDOS Y COCIDOS EN COMAL.

16 — SE REFIERE A UNA CAPA DE FIBRA OBTENIDA DE LA PENCA DE MAGUEY Ó TÉCNICA QUE CONSISTE EN COCER ALIMENTOS DENTRO DE HOJAS DE MAGUEY.

POSTRES

ZIHUATANEJO — \$110

(CONTIENE GLUTEN)

MOUSSE DE CHILATE¹⁷, CREMA DE NANCHE
Y MEZCAL, POLVO DE COCO, PURÉ DE
HABANERO DULCE.

NICUATOLE — \$95

(VEGETARIANO)

CON CENIZA DE PALMA Y CROCANTE
DE AZÚCAR.

PASTELITO DE REQUESÓN Y CHOCOLATE — \$105

(CONTIENE GLUTEN)

CON TIERRA DE CHOCOLATE.

17 — BEBIDA TÍPICA DE LA REGIÓN DE LA COSTA DE GUERRERO. SUS INGREDIENTES PRINCIPALES SON CACAO, MAÍZ, CANELA, ARROZ, PILONCILLO Y AGUA.