



BOTANAS

- \$ 165 Quesadilla de huitlacoche
- \$ 180 Ostión “chingón” con agua de tomate y cebolla encurtida (2 piezas)
- \$ 200 Terrina de cerdo con encurtidos



ENTRADAS

- \$ 255 Aguachile con tomate heirloom y salicornia
- \$ 260 Fideo seco con panza de cerdo y camarón
- \$ 270 Coliflor con mole blanco y nuez moscada
- \$ 275 Chile relleno con puré de alubia y tinga de cangrejo
- \$ 280 Jurel con pasta de chile shishito tatemado y daikon
- \$ 310 Tuétano con tartar de atún

PRINCIPALES

- \$ 550 Lengua de res con salsa de pasilla mixe y frijoles refritos
- \$ 570 Pulpo con frijoles charros
- \$ 590 Lobina rayada con esquites y mantequilla blanca
- \$ 595 Lechón con ensalada tibia de lentejas
- \$ 610 Chamorro de borrego con birria con xnipek de col
- \$ 630 Costilla de res con puré de chirivía, chochoyotas y zanahorias
- \$ 670 Pollo asado con puré de papa (2 personas)
- \$ 1690 Ribeye Choice 600 gr





APPETIZERS

- \$ 165 Huitlacoche quesadilla
- \$ 180 “Chingón” oysters with tomato water and pickled red onion (2 pieces)
- \$ 200 Pork terrine with pickles



STARTERS

- \$ 255 Aguachile with heirloom tomato with sea beans
- \$ 260 “Fideo seco” with pork belly and shrimps
- \$ 270 Cauliflower with white mole and nutmeg
- \$ 275 Stuffed chili with white bean puree and crab “tinga”
- \$ 280 Yellowtail with burnt shishito pepper paste and daikon
- \$ 310 Bone with marrow tuna tartare



MAIN COURSES

- \$ 550 Beef tongue with pasilla mixe chili sauce and refried beans
- \$ 570 Octopus with “charros” style beans
- \$ 590 Striped bass with corn and beurre blanc
- \$ 595 Suckling pig with warm lentil salad
- \$ 610 Lamb shank birria with cabbage “xnipek”
- \$ 630 Beef short rib with parsnip puree, “chochoyotas” and carrots
- \$ 670 Grilled chicken with mashed potatoes (serves 2)
- \$ 1690 Ribeye Choice 600 gr

