

VEGETAL

COCO - IKURA - ALGA NORI

\$365



Leche de tigre con chile manzano y
hierbas mayas, coco tierno e ikura /
*Tiger milk with manzano pepper & mayan
herbs, tender coconut meat and ikura*

MOLE VERDE - AGUACATE - QUELITES

\$345



Aguacate empanizado , mole verde con curry,
ensalada de quelites /
*Breaded avocado, green mole sauce & curry,
pigweed leaves salad*

FRIJOL DE MILPA – HUITLACOCHÉ

\$360



Tamal colado de frijol nativo, sofrito
de huitlacoche, salsa de chile meco , queso
Cotija /
*Native beans tamal, huitlacoche sauce, meco
chilli sauce, Michoacán Cotija chesse*

MAR

CANGREJO –TORTILLA - COL SLAW

\$375



Tortilla tricolor, cangrejo de concha suave frito, pure de aguacate, ensalada col slow y salsa verde con epazote local / *Tricolor tortilla, fried soft Shell crab, avocado purée, colslaw, local wormseed Green sauce*

TLAYUDA- JAIBA- VERDOLAGA

\$355



Tostada regional de oaxaca, puré de frijoles , pulpa de jaiba, chorizo de Valladolid, verdolagas en aceite de habanero / *Oaxaca regional corn tostada, beans purée, blue crab meat, Valladolid sausage, purslane in habanero oil*

CAMARÓN DE CAMPECHE

\$415

Camarón de Campeche empanizado, arroz a la tumbada , salsa criolla y mejillones / *Breaded Campeche state Prawns, tumbada style rice, criolle sauce & mussels*

PESCA DEL DIA - CHAPULÍN – EPAZOTE

\$530



Pesca del día a la talla con adobo de chiles y chapulines, mojo de epazote, puré de piña / *Catch of the day “a la talla” style with adobo sauce of chillis and mexican grasshoppers, wormseed “mojo”, pineapple purée*

TIERRA

**POLLO – RECADO
NEGRO Y XCATIC**

\$425

DF

Pollo a la brasa, puré de chile xcatic, pétalos de cebolla en tempura negra y vegetales encurtidos / *roasted chicken, xcatic chilli purée, onion leaves in black tempura, pickled vegetables*

**LECHÓN - HOJA SANTA -
ALCAPARRADO**

\$525

GF

DF

Lechón confitado con hoja santa, alcaparrado, chicharrón y láminas de rábano encurtido / *Confit pork with hoja santa leaf, capers sauce, pork rind & pickled radish slices*

CORDERO - SETAS – GARBANZO

\$710

GF

DF

Cordero al pib , puré garbanzo, setas rostizada , reducción de birria / *“Al Pib” style Lamb , chickpeas purée, roasted mushrooms, birria sauce reduction*

PREMIUM STEAK - AJO NEGRO

\$3.5xGR

GF

Black angus certified steak , verduras de la huerta a las brasas , chimichurri de ajo negro / *Black angus certified steak with local farming roasted vegetables. Black garlic chimichurri sauce*