

COMIDAS



ENTRADAS FRÍAS

AGUACHILE ROSA MEXIGANO	\$315
Camarón de profundidad con aguachile rosa de betabel, betabeles orgánicos y hueva de pez volador, crujiente de algas	
GUAGAMOILE CON CHAPULINES	\$145
Con queso cotija y chapulines confitados, tostadas de maíz	
ENSAIADA DEL ISTMO	\$175
Jitomate fresco, quelites frescos, queso deshebrado, y pesto de papalo y albahaca	
CHICHARRON PREPARADO CON TODO	\$245
Con jocoque, guacamole, cueritos y pulpo, coles, y verduras encurtidas	
TIRADITO DE CECINA DE YEGAPIXTLE	\$245
Cecina marinada en cítricos con chile piquín rojo, polvo de chicharrón, polvo de chorizo, mayonesa de chiles toreados	
LA CÉSAR	\$175
Corazones de lechuga con aderezo César, polvo de aceite de anchoa y crotones de pan	

ENTRADAS CALIENTES

SALBUT DE COCHINITA PIBIL	\$195
3 piezas con frijoles refritos, cochinita pibil, cebolla encurtida, aguacate	
TLAYUDA	\$120
Con tasajo, chorizo, queso, frijoles refritos y chapulines	
PULPO CON RECAUDO NEGRO	\$325
Pulpo frito con panko, tempura y recaudo negro, salsa de tepache de mango y piña y chilmore	
FIDEO SECO	\$265
Con acamaya, queso cotija, aguacate, frijoles refritos y salsa de coco/mango con habanero	

SOPAS

SOPA DE FRIJOL	\$185
Con aguacate, chorizo de Valladolid, chochoyotas y crema de rancho	
SOPA DE TORTILLA	\$185
Tradicional, con crema, queso, aguacate, tortilla frita y aros de chile guajillo	
SOPA DE LIMA	\$225
Sopa aromática de lima con raviol de aguacate relleno de pavo, un toque de tortilla frita y aromas de cebolla morada y lima	

PLATOS FUERTES

PESCADOS

PESGADO ZARANDEADO	\$335
Huachinango con salsa zarandeada, crujientes de betabel, poro frito, col morada, calabaza y cebolla	
PESGA DEL DÍA	\$385
Una sorpresa que llega del mar y cambia, ¡Pregunta por la de hoy!	
PULPO A LAS BRASAS	\$335
Con salsa de chicharrón prensado, chorizo verde y pimientos del padrón	

AVES Y GARNES

POLLITO LEGHAL CON PIPIAN VERDE	\$185
Medio pollo de leche rostizado	
FILETE DE RES CON NOPALES Y CEBOLLAS CAMBRAY. BAÑADO EN SALSA BORRACHA	\$445
Medallones de filete de res con nopales asados, cebollitas cambray asadas, bañado en salsa borracha y tortillas recién hechas	
SHORT RIB BRASEADO EN SALSA DE TAMARINDO, IBES Y CHILE XKOTIK RELLENO DE GASTAGAN	\$345
Costilla con hueso cocinada a baja temperatura con salsa de chipotle y tamarindo, puré de ibes y chile relleno de castacán y pico de gallo	
LECHON AL HORNO	\$375
Con mil hojas de piña y manzana, gel de zapote negro y chicozapote	

POSTRES

BUÑUELO	\$140
Crujiente buñuelo rebozado en pinole y azúcar, almibar de maíz y guayaba, espuma de cotija y sorbete de compota de guayaba	
TARTÁ DE LIMON	\$140
Crumble de galleta de vainilla, cremoso de carlota de limón, merengue y sorbete de limon eureka	
TRES LECHE	\$140
Esponja de miel y vainilla, jelly de fresa, crema de coco, frutos rojos y 3 leches con rompopo	
GAPIROTADA	\$155
Mini pan francés macerado en jarabe de piloncillo, con frutos secos y helado de pixtle	
HELADOS Y SORBETS	\$80
Una variedad de sabores que cambian con la temporada	