

Menú

comidas



Entradas

Flautas de Jamaica 6 pzs.	\$155
Rellenas de sofrito de jamaica caramelizada, guacamole, chipotle adobado, crema, queso cotija rallado	
Dúo de tetelas 150g	\$155
De quesillo y frijol, salsa martajada, cecina asada, quelites	
Ensalada criolla 150g	\$175
Ensalada de tomates y aguacate criollos, mix de hojas, pesto de quelites, queso fresco de naranja artesanal, pepita de calabaza, vinagreta de cítricos	
Ensalada de Higos 120g	\$185
En dos texturas: fresco y chutney, arúgula, albahaca, espinaca baby, Koji (caldo de cebada fermentado), espuma de hoja de higos, trozos de cecina crujiente	
Sopa de tortilla 100g	\$180
Caldillo de jitomate con chiles secos, tortilla frita, queso y crema fresca, chicharrón seco	
Noodle de la Olla 100g	\$185
Mole de olla con caldo concentrado, chambarete, vegetales, noodles	
Ceviche de manzana verde y habanero 100g	\$195
Ceviche de pescado blanco, manzana verde, cebolla morada, cilantro, habanero.	
Tacos de camarón 100g	\$210
Costra de queso cheddar nacional, camarones planchados con aceite de chiles, aguacate, cebolla morada, col, cilantro criollo	
Tostada de atún 100g	\$220
Atún marinado en lemon grass, limón y chile de árbol, poro a las brasas, mayonesa de chiles toreados	
Tlayuda estilo Oaxaca 120g	\$235
Untada con frijoles refritos, quesillo, cecina, chorizo rojo, chapulines	
Guacamole de la casa 150g	\$240
Con chicharrón de pork belly, cherrys con polvo de chapulín, queso cotija	
Aguachile verde tatemado 100g	\$245
De camarón, pepino persa, cebolla morada, aguacate, mayonesa negra	
Chalupitas 180g	\$250
De Confit de pato, salsa verde, salsa roja, cebolla	

Platos Fuertes

Coliflor a las brasas 200g	\$185
Marinada con ajonjolí, tomate, limón, ajo, servida sobre pipián rojo	
Pechuga de pollo al grill 200g	\$275
Salsa de guajillo, salsa de piña, ravioli crujiente de verduras	
Cachopo de cerdo 180g	\$295
Relleno de quesillo y prosciutto nacional, papas rostizadas, salsa verde cremosa	
Hamburguesa de Cordero 180g	\$295
En pan brioche, jitomate, arúgula, queso cheddar nacional, aderezo de tzatziki de cilantro/habanero	

Risotto con Hongo de Milpa 180g	\$300
Huitlacoche, Foie Gras, queso cotija de Michoacán	
Pesca verde 180g	\$330
Pescado de temporada con aceite de cilantro y hoja santa, pipián verde, papas rostizadas al limón, verdolagas	
Pulpo asado 180g	\$420
Con dúo de salsas de chicharrón prensado y frijol, chorizo verde, pimientos de padrón	
Wellington Nido 350g	\$540
Centro de filete de res, duxelle de huitlacoche con macadamia, hoja de shiso, prosciutto nacional, ensalada fresca y salsa de vino tinto, soya dulce	
New York y mole negro 250g	\$650
New York High Choice, mole negro hecho en casa, camotes, col de bruselas rostizados	



Postres

Pavlova de mango y maracuyá 50g	\$75
Crema de mascarpone, ensaladilla de mango-albahaca, helado de maracuyá	
Helados y sorbetes 120g	\$80
Una variedad de sabores que cambian con la temporada	
Flan de mamey 125g	\$95
Tierra de chocolate y helado de pixtle	
Churros de la casa 125g	\$95
Salsa de chocolate y cardamomo, frambuesa, rompope	
Ki-chocolat 120g	\$135
Mousse de chocolate amargo 70% con praline de almendra y helado de vainilla ahumada	
Tres leches 160g	\$145
Bizcocho esponja, compota de frutos rojos, tres leches con rompope, sorbete de frutos rojos	



Nuestros precios están en moneda nacional e incluyen IVA. Nuestros platillos pueden contener alérgenos como gluten, lácteos, frutos secos y mariscos. Favor de notificar a su mesero en caso de alergias o restricciones alimentarias. El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien lo consume. El gramaje presentado es el total del platillo.