

TACOS Y MEZCAL

E
N
T
R
A
D
A
S

-CEVICHE MAMAZUL- \$ 340.00 M/N

Ceviche de pesca silvestre del día marinado con aderezo tropical, acompañado con chalota fermentada, pepino criollo, servida con totoposte tabasqueño.

-GUACAMOLE TRADICIONAL- \$ 230.00 M/N

Servido con chips de vegetales.



-Cachete de Res- \$ 99.00 M/N

Taco de cachete de res estofado en horno de leña con vino tinto y hojas de aguacate, acompañado con cebolla morada, rábano rojo criollo y salsa macha casera.

+ Degustación de Mezcal Cenizo \$ 125.00 M/N

-Hongo Porcini- \$ 99.00 M/N

Taco de hongo porcini silvestres, emulsión de sikil pak, queso parmesano añejo, cebolla crujiente.

+ Degustación de Mezcal Cupreata \$ 100.00 M/N

-Pulpo Maya- \$ 95.00 M/N

Taco de Pulpo a la Luciana, cocido a baja temperatura laqueado con reducción de vegetales, huauzontle frito, col blanca fermentada.

+ Degustación de Mezcal Chato \$ 150.00 M/N

-Chile Xcatic- \$ 95.00 M/N

Taco de chile xcatic capeado relleno con marlín ahumado, compota de tomate local y cebolla dulce.

+ Degustación de Pox \$ 50.00 M/N

-Calabaza Vegana- \$ 90.00 M/N

Taco vegano servido con diferentes texturas de calabaza castilla, emulsión de pipián y semillas de calabaza crujiente.

+ Degustación de Raicilla \$ 125.00 M/N

-Piadina- \$ 110.00 M/N

Taco Piadina, tortilla de harina hecha en casa rellena de prosciutto parma, queso provolone, rúcula y citroneta de lima yucateca.

+ Degustación de Bacanora \$ 125.00 M/N

-Pescado Fresco- \$ 99.00 M/N

Taco de pescado fresco empanizado con panko, alioli con chipotle y estragón fresco, salicornia con aceite de ajonjolí.

+ Degustación de Mezcal Espadin \$ 100.00 M/N



-Atún aleta Amarilla- \$ 200.00 M/N

Tostada de atún aleta amarilla, macerado en soya, zacate limón y tallo de cilantro, servido con mango y mayonesa de chile ancho. Puerro frito, aguacate, aceite de sésamo y flor de cilantro.

-Pollo en Barbacoa- \$ 190.00 M/N

Tostada de pollo en barbacoa con puré de frijol refrito, zanahoria encurtida y puerro frito.



T
A
C
O
S

T
O
S
T
A
D
A
S

C E N A S

Entradas

- Aguachile de Camarón- \$ 395.00 M/N
 Aguachile de camarón azul de Campeche marinado en jugo de limón persa, espirulina y aceite de cítricos. Preparado con pepino, rábano y cebolla.
 -Servido con tostadas de quinoa negra-
- Terrina de Cerdo Pelón- \$ 395.00 M/N
 Terrina de cerdo pelón ibérico de la granja Yaax Kaaj. Preparado con pistachos de Bronte siciliano, puerro rostizado y gelatina de azafrán, acompañado de jus con caviar de trufa, una selección de encurtidos hechos en casa con pan artesanal de semillas.
- Berenjena- OPCIÓN VEGANA DISPONIBLE \$ 320.00 M/N
 Berenjena rostizada al carbón, servida con una salsa de tomate criollo, mole de cacao yucateco, queso ricotta artesanal cocido en horno de leña, acompañada con totoposte tabasqueño.
- Pulpo Maya- \$ 450.00 M/N
 Pulpo fresco local cocinado en baño de vapor de hierbas aromáticas, mariando con recado negro y vinagreta de dulce tradicional de calabaza, crema de papa con ceniza de tortilla, broccoli romanesco.
- Tartar de Atún- \$ 400.00 M/N
 Atún aleta amarilla, macerado en soya, zacate limón y tallo de cilantro. Servido en una cama de mango y mayonesa de chile ancho. Puerro frito, aguacate tatemado, aceite de sésamo y flor de cilantro. Acompañado con totoposte tabasqueño

Intermedios

- Fettuccine con Birria- \$ 410.00 M/N
 Pasta fresca hecha en casa, servida con un estofado de cordero hecho al estilo birria cocinado por largo tiempo en horno de leña.
- Risotto de Achiote- OPCIÓN VEGANA DISPONIBLE \$ 440.00 M/N
 Risotto Acquarello al mezcal, espuma de Parmigiano añejo de 36 meses y extracto de achiote silvestre, naranja agria y chalotas confitadas.
- Ravioli con Trufa- \$ 495.00 M/N
 Hecho en casa, relleno con un mousse de codorniz con puré de ajo dulce mejorana y trufa de temporada, servido con mizuna salteada y reducción de codorniz.
- Esquite de Maíz- OPCIÓN VEGANA DISPONIBLE \$ 340.00 M/N
 Esquites de maíz local, preparado en barro con epazote criollo, emulsión de chile xcatic con naranja agria, limón amarillo fermentado y queso sopero artesanal.



C E N A S

Platos fuertes

- Arrachera- \$ 5 0 0 . 0 0 M/N
 Arrachera Angus al carbón con papas horneadas en horno de leña, chile de temporada, nopales tiernos y tortillas hechas a mano.
- Short Rib con Mole Oaxaqueño- \$ 5 5 0 . 0 0 M/N
 Short Rib de black Angus estofado servido con tres tipos de mole artesanal Oaxaqueño, nabo fermentado y camote al pib.
- Pollo Rostizado- \$ 5 0 0 . 0 0 M/N
 Pollo orgánico marinado en hierbas frescas y zacate limón, preparado a la leña y servido con zanahoria encurtida y lechuga mexicana.
- Pescado a la leña- \$ 5 0 0 . 0 0 M/N
 Pesca silvestre del día marinada con especias preparado a la leña, servido con salmorillo hecho con lima yucateca, tortillas hechas a mano, salsa martajada.
- Milanesa de kurobuta- \$ 5 5 0 . 0 0 M/N
 Receta clásica de la milanesa italiana empanizada, cocinada con mantequilla menonita local clarificada, milhoja de papa trufada y coliflor al pib.
- Pancetta di Maiale al Vino Rosso- \$ 4 0 0 . 0 0 M/N
 Pancetta confitada, servida con un potaje de lentejas al vino tinto, polvo de 3 chiles, melocotón caramelizado y cacahuate garapiñado. Acompañado con pan de semillas artesanal con mantequilla de tuétano y tepache hecho en casa

P O S T R E S

* *

- Chocolate- \$ 2 2 0 . 0 0 M/N
 Texturas de chocolate Oaxaqueño con helado de maracuyá y hoja santa deshidratada. Servido en la mesa con salsa de chocolate y Mezcal.
- Torta Paraiso- \$ 2 1 0 . 0 0 M/N
 Bizcocho de almendras y mantequilla cubierto con ganache de chocolate blanco, acompañado de helado de vainilla de cuetzalan silvestre.
- Espuma de Manzana- **OPCIÓN VEGANA** \$ 2 1 0 . 0 0 M/N
 Sorbete de naranja cubierto con una espuma de manzana, acompañado con falso caviar de manzana verde, merengue de lavanda y dados de mazana macerados en licor de cacahuate.
- Raíces- \$ 2 1 0 . 0 0 M/N
 Crema 70% chocolate ahumado con romero, acompañado con crumble de cacahuate, papaya verde nixtamalizada y gel de limón. Helado de cerveza Piedra Lisa de Colima.

