
Entradas - Starters

Tetela de pulpo con pipián verde \$285
Octopus tetela with green pipián

Tetela hecha de masa con tinta de calamar, rellena de pulpo guisado, servida sobre nuestro pipián verde casero.

Corn masa turnover made with squid ink, filled with octopus stew and served over our house-made green pipián sauce.

Ensalada de tomate \$260
Tomato salad

Cherrys escalfados con mostaza antigua, miel, queso feta y chutney de la casa.

Poached cherry tomato salad with whole grain mustard, honey, feta cheese and house chutney.

Queso Burrata de Valladolid México \$285
Burrata cheese from Valladolid Mexico

Tomate verde, cebollín y epazote acompañan a un cremoso queso burrata con aceite de limón, servido con tortillas de maíz.

Green tomato, chives and epazote with creamy burrata, finished with lemon oil and corn tortillas.

Tiradito de atún \$285
Tuna tiradito

Tiradito marinado en leche de limón y albahaca, con salsa de anguila, gel de coco y supremas de cítricos.

Tuna tiradito in basil-lime leche, eel sauce, coconut gel and citrus segments.

Ceviche de nopal \$150
Cactus ceviche
(Vegana/Vegan)

Nopal desnaturalizado con limón, azúcar y bicarbonato, acompañado de rábano y aceite de limón.

Plant-based ceviche with cured cactus, lime, sugar, and radish in lemon oil.

Platos Fuertes - Main Courses

Short Rib \$550

Cocinado lentamente durante 8 horas en sus propios jugos, acompañado de puré de camote y verduras asadas con aceite de romero ahumado.

Slow-cooked beef short rib (8 hrs), with sweet potato purée and roasted vegetables in smoked rosemary oil.

Salmón \$425

Salmón sellado con aceite de romero, servido con aceite de cebollín, salsa velouté y verduras ahumadas.

Seared salmon with rosemary oil, chive oil, velouté sauce and smoked vegetables.

Filete de res con mole negro y blanco \$500
Beef filet with black and white mole

Filete de res acompañado con dos moles tradicionales de Oaxaca: mole blanco y mole negro, y verduras al vapor.

Beef filet with two traditional Oaxacan moles: black and white, served with vegetables.

Cordero \$520
Lamb

Rack de Cordero marinado en especias de la casa

Rack of lamb marinated in house spices

Pasta al pesto con mariscos \$395
Seafood pesto pasta

Fettuccini en pesto de la casa, con almeja chirla, camarones y calabacita baby.

Homemade pesto fettuccini with baby zucchini, shrimp, and littleneck clams.

Risotto de champiñones \$355
Mushroom risotto

Risotto tradicional italiano con láminas de champiñón y un toque de parmesano ahumado.

Classic Italian risotto with mushroom slices and a touch of smoked Parmesan.

Pescado a la mantequilla limón \$400
Lemon butter fish

Pesca del día con costra de betabeles en escabeche, salsa emulsionada de mantequilla y limón, acompañado de cous cous.

Catch of the day with a pickled beet crust, lemon butter emulsion and couscous.

Portobello \$355
(Vegano/Vegan)

Horneado, relleno de ratatouille servido con tomates Cherry confitados sobre una salsa pomodoro.

Baked portobello mushroom filled with ratatouille and confit cherry tomatoes, set on a smooth pomodoro sauce.

Postre - Dessert

Mousse de limón · Lemon mousse \$190

Mousse de limón hecho con crema para batir, acompañado de fresa fresca.

Lemon mousse made with whipped cream, served with fresh strawberry.

Bebidas - Drinks

Santo \$350

Ron Diplomático ANTUANO + Shrub de guanábana + Jarabe de hoja santa + Jugo de toronja
Diplomatico ANTUANO rum + Soursop Shrub + Hoja Santa Syrup + Grapefruit Juice

Amable \$350

Ron Diplomático RESERVA + Jugo de piña asada + Cordial de ruda + Jugo de limón
Diplomatico RESERVE rum + Roasted Pineapple Juice + Ruda flavored cordial + Lime juice

Orégano ahumado \$350

Mezcal CREYENTE Espadín + Jarabe de orégano + Jugo de limon + Amargo de Fresa
CREYENTE Espadín Mezcal + Oregano Syrup + Lime Juice + Strawberry Bitter

Noche tranquila \$350

Gin Hendricks + Licor de café + Jarabe de Cacao + Espuma de café + Amargo de chile pasilla
Hendricks Gin + Coffee Liqueur + Cacao syrup + Coffee foam + Chile pasilla bitter

Neek \$350

Tequila HERRADURA Cristal + Jarabe de Epazote + Jugo de Piña
HERRADURA Cristal Tequila + Epazote Syrup + Pineapple Juice

Aguas y Refrescos - Sodas & Water

Cocas Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero, Fresca, Sprite	\$80
Agua Hethe <i>Hethe water</i>	\$185
Natural o mineral 750ml <i>Hethe water natural or sparkling 750ml</i>	
Agua natural - chica 355ml <i>Natural water - small 355ml</i>	\$110

Cervezas - Beers

Corona, Modelo Especial, Negra Modelo, Michelob Ultra 355ml	\$120
Victoria 473ml	\$160
Allende "IPA" <i>IBUS 60</i> 355ml (artesanal/craft)	\$195
Allende "Golden Ale" <i>IBUS 22</i> 355ml (artesanal/craft)	\$195
La Solución "Vienna Lager" <i>IBUS 19.2</i> 355 ml (artesanal/craft)	\$195
La Solución "American Lager" <i>IBUS 7</i> 355 ml (artesanal/craft)	\$195

Vinos - Wines

TINTO / RED

Baya Baya
Valle de Guadalupe
Cabernet Sauv. Y Petitt Verdot 750 ml
🍷 \$400 🍷 \$1,800

BLANCO / WHITE

Tomo Uno
Valle de San Vicente (México)
Moscatel / Sauvignon Blanc 750 ml
🍷 \$400 🍷 \$1,800

Casa Luna
Valle de Guadalupe (México)
Grenache Blanc 750 ml
🍷 \$400 🍷 \$1,800

Chateau Grand Plantey
Bordeaux (Francia)
Sauvignon Blanc 750 ml
🍷 \$400 🍷 \$1,800

ROSADO / ROSE

TOTOL
Valle de San Vicente (México)
Ruby Cabernet 750 ml
🍷 \$400 🍷 \$1,800