

Entradas

Cóctel de camarón pariseño, aguacate y nanches

Callo margarita, cacahuazintle y totemoxtle

Tártara de betabel al pastor

Endivias, nogada, pera y granada

Tomatillos, nopales, piloncillo, queso de Ocosingo y chile meco

Hongos porcini en escabeche y alcachofa de Jerusalén

Pan de centeno y mantequilla con hormigas chicanas

Tacos de col rizada, pipián de pistaches y romeritos

Mole blanco y zanahorias fermentadas

Tamales de elote, apionabo y crema ahumada

Brioche, escamoles y estragón

Pastas y Sopas

Minestrone de verduras

Agnolotti de faisán y trufa negra de otoño

Triangoli de papa y morillas frescas

Orecchiette, calamares, chiles secos y camote

Gnocchi de papa, queso Taleggio y radicchio

Pappardelle, pápalo y pato

Tagliatelle con hongo porcini y caldo de pollo

Tagliatelle, salchicha italiana y chile de árbol

Risotto con hongos silvestres

Fuertes

Tamal de quelites, chile poblano y hongo duraznillo

Alcachofa de Jerusalén, romesco rojo, col de Bruselas y verdolagas

Chileatole y mejillones

Robalo en costra de sal, verdolagas y salicornia

Huachinango, tamarindo, hierbabuena y endivias

Punta de sirloin Wagyu con alcachofa de Jerusalén y arúgula

Costilla de res braseada y polenta

Precios en moneda nacional, incluyen IVA

Por favor háganos saber en caso de alguna alergia o restricción

Postres

Calabaza en tacha y leche de macadamia

Nicuatole de tamarindo, piloncillo y chile meco

Peras, flor de saúco y estragón

Gelatina de miel Tsitsilché, durazno y helado de mantequilla avellanada

Hierbas frescas, helado de romero y aceite de oliva

Hoja santa y cacao criollo blanco

Pastel de almendras y rosas

Starters

Pariseño shrimp and avocado cocktail with nanches

Scallops, cacahuazintle and totemoxtle

Beet tartare al pastor

Endives, nogada, pear and pomegranate

Tomatillo, nopales, piloncillo, Ocosingo cheese and chile meco

Pickled porcini mushrooms and Jerusalem artichoke

Rye sourdough and chichatana ants butter

Savoy cabbage tacos, pistachio pipián and romeritos

White mole and fermented carrots

Corn tamales, celeriac and smoked cream

Brioche, escamoles and tarragon

Pastas and Soups

Vegetable minestrone

Pheasant agnolotti and black fall truffle

Potato triangoli and fresh morels

Orecchiette, squid, chiles secos and sweet potatoes

Potato gnocchi, Taleggio cheese and radicchio

Pappardelle, pápalo and duck

Tagliatelle with porcini and chicken broth

Tagliatelle, Italian sausage and chile de árbol

Risotto and wild mushrooms

Mains

Quelites tamal, chile poblano and duraznillo mushrooms

Jerusalem artichoke, red romesco, Brussels sprouts and purslane

Chileatole and mussels

Sea bass in sea salt, purslane and samphire

Red snapper, tamarind, peppermint and endives

Wagyu tri-tip with Jerusalem artichoke and arugula

Braised short rib and polenta

*Prices in Mexican pesos, taxes included
Please notify us of any food allergies or restrictions*

Desserts

Calabaza en tacha and macadamia milk

Tamarind and corn nixuatole, piloncillo and chile meco

Pears, elderflowers and tarragon ice cream

Tsitsilché honey jelly, peaches, brown butter ice cream

Fresh herbs, rosemary ice cream and olive oil

Hoja santa and white cacao criollo

Almond and roses cake