

Entradas

Pan de centeno y mantequilla con hormigas chicatanas

Coctél de camarón pariseño, callo y nanches

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

Tacos de col rizada, pipián de pistaches y romeritos

Mole blanco y zanahorias fermentadas

Tamales de elote, apionabo y crema ahumada

Pastas y Sopas

Minestrone de verduras

Agnolotti de faisán y trufa negra de otoño

Triangoli de papa con hongos porcini

Orecchiette, calamares, chiles secos y camote

Gnocchi de papa, queso Taleggio y radicchio

Pappardelle, higaditos de pollo y salvia

Pappardelle, pápalo y pato

Tagliatelle, salchicha italiana y chile de árbol

Risotto con hongos silvestres

Fuertes

Tamal de camote, salsa macha y suero de leche

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

Chileatole y mejillones

Robalo en costra de sal, verdolagas y salicornia

Huachinango, romesco verde y bok choy

Codorniz, mole de ciruela, hongo paloma encurtido y hoja de mostaza

Flat iron, mole verde y frijoles ahumados

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

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

Rye sourdough and chicatana ants butter

Pariseño shrimp and scallop cocktail with nanches

Beet tartare al pastor

Endives, nogada, pear and pomegranate

Tomatillos, nopales, piloncillo, Ocosingo cheese and chile meco

Pickled porcini mushrooms and Jerusalem artichoke

Savoy cabbage tacos, pistachio pipián and romeritos

White mole and fermented carrots

Corn tamales, celeriac and smoked cream

Pastas and Soups

Vegetable minestrone

Pheasant agnolotti and black fall truffle

Potato triangoli and porcini mushrooms

Orecchiette, squid, chiles secos and sweet potatoes

Potato gnocchi, Taleggio cheese and radicchio

Pappardelle, chicken livers and sage

Pappardelle, pápalo and duck

Tagliatelle, Italian sausage and chile de árbol

Risotto and wild mushrooms

Mains

Sweet potato tamal, macha sauce and buttermilk

Jerusalem artichoke, red romesco, Brussels sprouts and purslane

Chileatole and mussels

Sea bass in sea salt, purslane and samphire

Red snapper, green romesco and bok choy

Quail, plum mole, pickled paloma mushrooms and mustard leaf

Flat iron steak, green mole and smoked beans

Desserts

Calabaza en tacha and macadamia milk

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