

Entradas

Cóctel de camarón pariseño, aguacate y nanches

Callo margarita, guanábana y hoja de aguacate

Tártara de betabel al pastor

Endivias, nogada, pera y granada

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

Pan de centeno y mantequilla con hormigas chicanas

Mole blanco y zanahorias fermentadas

Tacos de col rizada, pipián de pistaches y romeritos

Tamales de elote con huitlacoche

Pastas y Sopas

Minestrone de verduras

Cappellacci de camote, suero y salsa macha

Ravioles, cebolla morada y pan de centeno

Gnocchi de papa, queso Taleggio y radicchio

Tagliolini, langosta y bottarga

Pappardelle, pápalo y pato

Tagliatelle, salchicha italiana y chile de árbol

Risotto con hongos silvestres

Fuertes

Tamal de zanahorias en escabeche

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

Chileatole y erizo

Robalo en costra de sal, verdolagas y salicornia

Pesca del día, tamarindo, hierbabuena y endivias

Brioche, sesos y estragón

Punta de sirloin Wagyu, alcachofa de Jerusalén y perejil

Cabeza de lomo de cerdo, mole rosa y betabeles

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, soursop and avocado leaf

Beet tartare al pastor

Endives, nogada, pear and pomegranate

Tomatillos, nopales, piloncillo, Ocosingo cheese and chile meco

Rye sourdough and chichatana ants butter

White mole and fermented carrots

Savoy cabbage tacos, pistachio pipián and romeritos

Corn tamales and huitlacoche

Pastas and Soups

Vegetable minestrone

Sweet potato cappellacci, buttermilk and macha sauce

Red onion ravioli and rye sourdough

Potato gnocchi, Taleggio cheese and radicchio

Tagliolini, lobster and bottarga

Pappardelle, pápalo and duck

Tagliatelle, Italian sausage and chile de árbol

Risotto and wild mushrooms

Mains

Pickled carrot tamal

Jerusalem artichoke, red romesco, Brussels sprouts and purslane

Chileatole and sea urchin

Sea bass in sea salt, purslane and samphire

Catch of the day, tamarind, peppermint and endives

Brioche, brains and tarragon

Wagyu tri-tip, Jerusalem artichoke and parsley

Pork shoulder, pink mole and beets

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

Desserts

Calabaza en tacha and macadamia milk

Tamarind, corn, piloncillo and chile meco nicuatole

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