

## *Entradas*

Cóctel de camarón pariseno, callo y nanches

Carpaccio de lengua, salsa de perejil y acedera

Ensalada de hinojos, cítricos y aceitunas

Endivias, almendras, pixtle y limón encurtido

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

Pan de centeno y mantequilla con hormigas chicatanas

Mole rosa, betabel y granada

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, higaditos de pollo y salvia

Tagliatelle, salchicha italiana y chile de árbol

Risotto, betabel, radicchio y queso de Chiapas

Risotto con trufa blanca

Tagliatelle, caldo de pollo y trufa blanca

## *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

Lobina, romesco verde y bok choy

Brioche, sesos y estragón

Cabeza de lomo de cerdo con mole de ciruela

Costilla de res, chile meco y calabaza mantequilla

*Precios en moneda nacional, incluyen IVA*

*Por favor háganos saber en caso de alguna alergia o restricción*

## *Postres*

Nicuatole de tamarindo, piloncillo y chile meco

Panna cotta, castañas y vainilla

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 scallop cocktail with nanches

Beef tongue carpaccio, parsley and sorrel sauce

Fennel salad, cítricos and olives

Endives, almonds, pixtle and preserved lemon

Tomatillos, nopales, piloncillo, Ocosingo cheese and chile meco

Rye sourdough and chicatana ants butter

Pink mole, beets and pomegranate

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, chicken livers and sage

Tagliatelle, Italian sausage and chile de árbol

Beet risotto, radicchio and Chiapas cheese

Risotto with white truffle

Tagliatelle, chicken broth and white truffle

## *Mains*

Pickled carrot tamal

Jerusalem artichoke, red romesco, Brussels sprouts and purslane

Chileatole and sea urchin

Sea bass in sea salt, purslane and samphire

Bass, green romesco and bok choy

Brioche, brains and tarragon

Pork shoulder with plum mole

Short ribs, chile meco and butternut squash

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

## *Desserts*

Tamarind, corn, piloncillo and chile meco nicuatole

Panna cotta, chestnuts and vanilla

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