



"LOS SABORES ANCESTRALES
AUN VIVEN"

ARANDO LA TIERRA

SOPA DE TOMATE 🥣🌿🌶️

Smoked corn, tomatoes, panela cheese and avocado
Maíz ahumado, tomates, queso panela y aguacate

KIBBE MAYA 🥩🌶️🌶️🌶️

Grilled octopus, black recado paste, meco chili tahini, and homemade Mexican labne
Pulpo a la brasa, recado negro, tahini de chile meco y jocoque casero

ENSALADA DE TOMATES 🥣🌿🌶️🥚

Tomatoes, purslanes, toasted corn, cured sheep's cheese, and hibiscus vinaigrette
Tomates, verdolagas, maíz tostado, queso de oveja curado y vinagreta de jamaica

ENSALADA UMO 🌿🥜

Beetroot al pib, citrus geleé, kale, eucalyptus with blue agave dressing and toasted peanuts
Betabel al pib, gel cítrico, kale, eucalipto, aderezo de miel de agave azul y cacahuete tostado

AGUACHILE ENTRE LA TIERRA Y EL MAR 🥩🌿

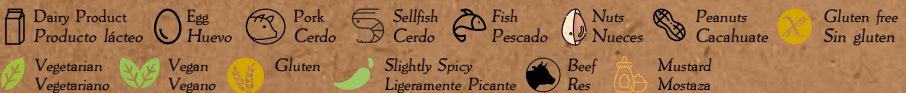
Shrimp, lobster, sea scallops, coriander, avocado, and chili
Camarones, langosta, callo de hacha, cilantro, aguacate y chiles

TARTAR DE RES AL PASTOR 🥩🥚🌶️🌶️🌶️🌶️🥜🥚

Certified Angus Beef, spices, avocado, chía, roasted pineapple, coriander, pickles, and toasted almonds
Filete de Angus certificado, especias, aguacate, chía, piña rostizada, cilantro, pepinillos y almendras tostadas

GUACA-UMO-LE 🌶️

Served with rib eye "chicharrón", herbs forest and tortilla (to share)
Servido con chicharrón de rib eye, bosque de hierbas y tortilla (para compartir)



These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern. El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

MAÍZ

TLAYUDA VEGETARIANA

Bed of pickles, coriander, jalapeño, onion, and farmers' cheese

Cama de encurtidos, cilantro, jalapeño, cebolla y requesón

TETELA DE PATO ASADO AL CARBÓN

Mole Xico, and vegetable pickled and quelites salad

Mole Xico, encurtido de vegetales y ensalada de quelites

SOPE DE CHICHARRÓN DE PULPO PIBIL

Crunchy octopus, the emulsion of pibil, and pickled onions

Chicharrón de pulpo con emulsión de pibil y cebollas encurtidas

TACOS DE BARBACOA

Beef breast cooked in the pib, Morita chili oil, and avocado emulsion

Pecho de res cocido en el pib, aceite de chile morita y emulsión de aguacate

TACOS CAMPECHANOS

Grilled "Valladolid" sausage, wood fire beans, "Temozon" smoked beef, and tatemada sauce

Longaniza de Valladolid, frijoles a la leña, carne ahumada de Temozón y salsa tatemada

MAÍZ



These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern. El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

LA CHISPA DE UMO

BROCOLINI A LA PARRILLA

Chili pipian sauce with pickled nopales and pickled onions
Pipian de chile ancho con escabeche de nopales y cebollas encurtidas

MAGRET DE PATO

House mole, white mole with reduction of Guadalupe red wine
Mole de la casa, mole blanco con reducción de vino tinto de Guadalupe

CHAMORRO DE COCHINITA PIBIL

Slow cooked in the “pib” served with Au Jus pibil and pickled onions
Cocinada en el pib lentamente servida con un Au Jus pibil y cebollas encurtidas

COSTILLAS DE RES UMO

Slow cooked for 12 hours with fresh herbs and guajillo chili
Cocinada lentamente por 12 horas con hierbas frescas y chile guajillo

PESCA DEL DÍA ZARANDEADO

Grilled catch of the day marinated, served with tortillas and fresh vegetables salad
Pescado a la brasa adobado servido con tortillas y ensalada de vegetales frescos

CHILPACHOLE DEL MAR

Seafood with corn broth and guajillo chili
Frutos del mar con caldo de maíz y chile guajillo

ARROZ CREMOSO A LA POBLANA

With baby vegetables, poached egg, truffle oil and corn
Con vegetales tiernos, huevo escalfado, aceite de trufa y texturas de maíz



These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern. El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.



"LOS SABORES ANCESTRALES
AUN VIVEN"

LA SEMILLA MÁS DULCE

TRES LECHES

Soft siphon cake, vanilla streusel, crispy coconut wafer, three milk sauces, and vanilla ice cream with ginger

Biscocho tierno al sifón, streusel de vainilla, teja de coco, salsa de tres leches y helado de vainilla con jengibre

CHURRO DEL MORO

Traditional Mexican churro, cinnamon crumble, "dulce de leche", corn ashes, and "tres leches" ice cream

Churro tradicional mexicano, crumble de canela, dulce de leche, ceniza de milpa y helado de tres leches

EL XOCOLATE OAXAQUEÑO

Chocolate lava cake, crispy honey wafer, cacao crumble, and chocolate ice cream

Pastel de chocolate fundido oaxaqueño, teja de miel melipona, crumble de cacao nibs y helado de chocolate

MANGO DE TIANGUIS

Mango vegan sponge cake, chamoy texture, salt crumble, and agave honey tuile

Biscocho vegano de mango, velo de chamoy, crumble salado y tuile de miel de agave



These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern. El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.