



MAÍZ

TACOS DE RIB EYE 🌶️🍴

With blue corn tortilla and “martajada” sauce
Con tortilla de maíz azul y salsa martajada

TACO AL PASTOR 🍷🍴🌶️🍴

With cheese crust, grilled pineapple, coriander, onion
 and “borracha” sauce
*En costra de queso, piña asada, cilantro, cebolla
 y salsa borracha*

TACO DE JÍCAMA CON PORTOBELLO 🍄🍴🌿 ZARANDEADO

With zarandeado portobello and mushroom flakes
Con portobello zarandeado y hojuelas de hongo

TACOS DE PESCADO FRITO 🍷🍴🍷🌶️🍷

With flour tortilla and smoked chipotle creamy sauce
Con tortilla de harina y salsa cremosa de chipotle ahumado

TACOS DE LECHUGA CON 🍷🍴🍷 CAMARÓN FRITO

With eureka lemon aioli and avocado mousse
Con alioli de limón amarillo y mousse de aguacate



"LOS SABORES ANCESTRALES
AUN VIVEN"

ARANDO LA TIERRA

ENSALADA UMO

Roasted beetroot, citrus supremes and mezcal-piloncillo cream

Betabel rostizado, supremas de cítricos y crema de mezcal con piloncillo

ENSALADA DE TOMATES

Braised tomatoes with purslane, toasted corn, goat cheese and hibiscus vinaigrette

Tomates braseados con verdolaga, maíz tostado, queso de cabra y vinagreta de jamaica

ENSALADA CON CAMARÓN AHUMADO

With grilled pear and apple, mixed greens, tamarind-guajillo vinaigrette

Con pera y manzana a la parrilla, mezcla de lechugas y vinagreta de tamarindo con chile guajillo

ENSALADA DE LECHUGA BRASEADA

With sautéed mushrooms, creamy herb dressing and parmesan crisps

Con champiñones salteados, aderezo cremoso de hierbas y tejas de queso parmesano

SOPA Y CREMA

CREMA DE ELOTE

With esquite purée and epazote infusion

Con puré de esquites e infusión de epazote

CREMA DE TOMATE AHUMADA

With roasted tomato, truffle olive oil and Grana Padano cheese

Con tomate rostizado, aceite de oliva trufado y queso Grana Padano

SOPA DE PESCADO

Served with mahi-mahi slices, roasted peppers, onion and tomato

Servida con láminas de mahi-mahi, pimientos asados, cebolla y tomate



LA CHISPA DE UMO

FILETE DE PESCADO ZARANDEADO A LA BRASA 🔥🌶️🍷🥔🥑🍌🍌

Served with grilled tomato, onion and avocado

Servido con tomate, cebolla y aguacate a la parrilla

ARRACHERA A LA PARRILLA 🌶️🔥

With morita chili demi-glace, sweet potato purée and roasted baby vegetables

Con demi glace de chile morita, puré de camote y vegetales baby rostizados

POLLO A LA PARRILLA 🌶️🔥🍷

With baked potatoes, bacon and cheese-stuffed jalapeño

Con papas horneadas, tocino y chile jalapeño relleno de queso

FILETE DE RES AL COMAL 🔥

With cauliflower purée, arugula, asparagus and raicilla-sautéed tomato

Con puré de coliflor, rúcula, espárragos y tomate salteado con raicilla

CHULETA DE CERDO 🌶️🔥

With white bean purée, fried cauliflower, roasted “martajada” sauce and mezcal

Con puré de alubias, coliflor frita, salsa martajada y mezcal

PICANA 🍷🔥

Over sautéed ayocote beans with hoja santa and roasted garlic, baby corn with cream and cheese

Sobre frijol ayocote salteado con hoja santa y ajo rostizado, acompañado de elote baby con crema y queso

MARISCOS SALTEADOS 🍷🔥🍷

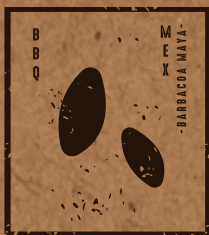
Sauteed in smoked tomato and tequila sauce with baby vegetables

Salteados en tomate ahumado y tequila, servidos con vegetales baby

BERENJENA A LAS BRASAS 🍷🌶️🍌

With creamy goat cheese sauce and asparagus

Con salsa cremosa de queso de cabra y espárragos



"LOS SABORES ANCESTRALES
AUN VIVEN"

LA SEMILLA MÁS DULCE

TRES LECHES

Traditional three-milk sponge cake, vanilla streusel, three milk sauce and vanilla-ginger ice cream

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

FLAN DE ELOTE

With sweet corn crisp, pinole and mezcal caramel sauce

Con crujiente de maíz dulce y pinole, acompañado de salsa de caramelo al mezcal

EL XOCOLATE OAXAQUEÑO

Warm cake with Oaxaca chocolate, melipona honey tuile, cacao crumble and quince ice cream

Pastel tibio de chocolate de Oaxaca, teja de miel melipona, crumble de cacao y helado de membrillo

CREMOSO DE GUANABANA

On coconut sponge cake with mango coulis and cinnamon crumble

Sobre biscocho de coco y coulis de mango con tierra de canela

VARIEDAD DE HELADOS

Vanilla, strawberry and chocolate

Vainilla, fresa y chocolate



Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer. If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.
Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tu mesero.

 Dairy product
Producto lácteo

 Egg
Huevo

 Tree nuts
Nueces

 Peanuts
Cacahuete

 Seeds
Semillas

 Shellfish, molluscs and crustaceans
Mariscos, moluscos y crustáceos

 Fish
Pescado

 Spicy
Picante

 Mustard
Mostaza

 Celery
Apio

 Sulfites
Sulfitos

 Soy
Soya

Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay, and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.
Tu bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tu estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

 Vegetarian
Vegetariano

 Vegan
Vegano

 Gluten free
Sin gluten

 Sugar free
Libre de azúcar

