



MAÍZ

TACOS DE RIB EYE 🍖🌶️

Grilled rib eye in blue corn tortilla and “martajada” style sauce

Rib eye a la parrilla en tortilla de maíz azul y salsa martajada

TACO AL PASTOR 🌮🥤🍌🌶️

Marinated pork “al Pastor” style, roasted pineapple, and “borracha” style sauce

Cerdo marinado “al Pastor”, piña rostizada y salsa borracha

TACO DE JÍCAMA CON PORTOBELLO 🌮🍄🌿 ZARANDEADO

Grilled “zarandeado” style portobello with crispy mushroom flakes over a jicama tortilla taco

Taco de portobello zarandeando y hojuelas de hongo crujientes sobre tortilla de jícama

TACOS DE PESCADO FRITO 🐟🥤🌮🍌🥗

Fried catch of the day tacos with flour tortilla, and smoked chipotle sauce

Tacos de pescado frito con pesca del día, tortilla de harina y salsa de chipotle ahumado

TACOS DE LECHUGA CON 🌮🥤🥗 CAMARÓN FRITO

Deep fried crispy shrimp lettuce roll, with yellow lemon aioli, and avocado mousse

Tacos de camarón frito crujiente, sobre lechuga con alioli de limón amarillo y mousse de aguacate



"LOS SABORES ANCESTRALES
AUN VIVEN"

ARANDO LA TIERRA

ENSALADA UMO

Umo salad with roasted beetroot, citrus, and mezcal-piloncillo dressing
Ensalada Umo con betabel rostizado, cítricos y vinagreta de mezcal con piloncillo

ENSALADA DE TOMATES

Braised Heirloom tomatoes, goat cheese, and hibiscus vinaigrette
Tomates Heirloom braseados, queso de cabra y vinagreta de jamaica

ENSALADA CON CAMARÓN AHUMADO

Smoked shrimp salad with grilled pear, apple, and tamarind-guajillo vinaigrette
Ensalada de camarón ahumado con pera y manzana a la parrilla, y vinagreta de tamarindo al guajillo

ENSALADA DE LECHUGA BRASEADA

Braised lettuce salad with sautéed mushrooms and creamy herb dressing
Ensalada de lechuga braseada con champiñones salteados y aderezo cremoso de hierbas

SOPA Y CREMA

CREMA DE ELOTE

Corn cream with esquite purée and epazote infusion
Crema de elote con puré de esquites e infusión de epazote

CREMA DE TOMATE AHUMADA

Smoked tomato cream with truffle olive oil and Grana Padano cheese
Crema de tomate ahumada con aceite de oliva trufado y queso Grana Padano

SOPA DE MARISCOS

Seafood soup with shrimp, mussel, scallop, and squid in smoked chili broth
Sopa de mariscos con camarón, mejillón, callo y calamar en caldo de chile ahumado



FILETE DE PESCADO ZARANDEADO

A LA BRASA 🔥🌶️🍷🥑🥔🍌🥒

Grilled “zarandeado” style catch of the day fillet, marinated in chiles and spices, served with roasted tomato, onion and avocado

Filete de pescado zarandeado a la brasa marinado en chiles y especias, servido con tomate, cebolla y aguacate asados

ARRACHERA A LA PARRILLA 🔥🌶️

Grilled beef flank steak with morita chile demi-glace, sweet potato purée and roasted baby vegetables

Arrachera a la parrilla con demi-glace de chile morita, puré de camote y vegetales baby rostizados

POLLO A LA PARRILLA 🔥🍷🌶️

Grilled chicken thigh and leg, baked potatoes, bacon and cheese-stuffed jalapeño

Pierna y muslo de pollo a la parrilla, papa al horno, tocino y chiles jalapeños rellenos de queso

FILETE DE RES AL COMAL 🔥🌶️

Beef tenderloin seared on the comal, served with cauliflower purée, arugula, asparagus, and sautéed tomato

Filete de res al comal con puré de coliflor, arúgula, espárragos y tomate salteado

CHULETA DE CERDO 🔥🌶️

Grilled pork chop with white bean purée, roasted cauliflower, and mezcal “martajada” style sauce

Chuleta de cerdo con puré de alubias, coliflor rostizada y salsa martajada al mezcal

PICANA 🔥🍷🌶️

Grilled picanha served with sautéed beans, roasted garlic, and hoja santa cream

Picana a la parrilla con frijoles salteados, ajo rostizado y crema de hoja santa

MARISCOS SALTEADOS 🔥🌶️🍷

Sautéed seafood with shrimp, octopus, and squid, flamed with tequila and served with vegetables

Mariscos salteados con camarón, pulpo y calamar al tequila, servidos con vegetales salteados

BERENJENA A LAS BRASAS 🔥🍷🌶️

Grilled eggplant with creamy cheese sauce and fresh asparagus

Berenjena a las brasas con salsa cremosa de queso y espárragos frescos



"LOS SABORES ANCESTRALES
AUN VIVEN"

LA SEMILLA MÁS DULCE

TRES LECHES

Traditional Tres Leches cake soaked in a blend of three milks, topped with vanilla cream and a hint of cinnamon

Pastel Tres Leches tradicional bañado en tres leches, con crema de vainilla y un toque de canela

FLAN DE ELOTE

Sweet corn flan with mezcal caramel sauce for smoky, delicate end

Flan de elote con salsa de caramelo al mezcal para un final delicado y ahumado

EL XOCOLATE OAXAQUEÑO

Warm Oaxacan chocolate cake with mezcal honey tuile and vanilla ice cream

Xocolate Oaxaqueño tibio con teja de miel mezcalera y helado de vainilla

CREMOSO DE GUANÁBANA

Soursop cream over coconut sponge with mamey coulis and cinnamon crumble

Cremoso de guanábana sobre bizcocho de coco con coulis de mamey y crumble 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 quien 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 |  Fish
Pescado |
|  Shellfish, molluscs and crustaceans
Mariscos, moluscos y crustáceos |  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 |
|---|---|---|---|

