

Entradas

Aguachile de Cecina

Cecina yecapixtla marinada en salsa maniaca muy a nuestro estilo.

Camarones en Tomatillo con Chilmole

Camarones salteados en ajo con ensalada de mil tomates y mayonesa de chimoles.

Tlacoyos de Quintonil

Tlacoyos de mercado rellenos de frijol acompañados de quintonil de temporada con queso de cincho y salsas.

Esquites con Queso de Cincho y Chapulines

Clásicos esquites de mercado con epazote.

Mancha Manteles

Clásico manchamanteles con piña, manzana y plátano macho.

Tostadas de Atún con Fermento de Habanero

Marinadas en fermento de habanero acompañadas de aguacate, ajonjolí y mayonesa.

Tiradito de Atún

Atún aleta azul acompañado de leche de tigre, aguacate y chile serrano.



Entradas

Guacamole con Chapulines

Clásico guacamole de la región acompañado de totopos y chapulines.

Betabel Rostizado, Jocoque & Aceite de 5 Chiles

Jocoque hecho en casa acompañado de betabel orgánico del huerto.

Ensaladas

Primavera

Arugula, frutas, aderezo de mango & mix de lechugas.

Mil Hojas de Jicama C/ Vinagreta de Ceniza

Jicama, vinagreta de ceniza, laminas de pepino y supremas de naranja.

Ensalada de Temporal

Nopal cocido en limón, calabazas al grill, quelites de lluvia y acompañado de aceite de 5 chiles.



Sopas

Sopa de Tortilla

Julianas de tortilla acompañadas de queso panela, aguacate y guindillas de chile pasilla.

Sopa de Frijol Negro

Acompañada de pico de gallo, frijol entero y caldillo de frijol perfumado con chile ancho.

Sopa de Lima

Clásica sopa de lima con pimientos salteados, pollo y juliana de tortillas.

Especialidades

Filete de Res en Mole de Olla

Filete de Res 280 Grs. en tradicional mole de olla, papa, calabaza y elote tierno asado.

Mole Negro con Pato Confitado

Pato confitado en 5 hrs con mole poblano hecho en casa.

Mixiote de Conejo

Cocinado en salsa de chile guajillo con nopalitos y papitas.



Especialidades

Carnitas de Pato

Carnitas de pato estilo michoacan con salsa de aguacate y tortillas.

Chicharrón de Rib-Eye

Clásico guacamole de la región acompañado de totopos.

Antojo de Mercado

Quesadilla de hongos con queso, sopes de cecina y taco de cecina.

Pasarela Yucateca \$300

Deliciosa combinación de tacos de cochinita pibil y panuchos con x-nipec y aguacate

Pechuga de Pollo Balcones 200Gr \$300

Pechuga de pollo marinada en axiote con vegetales salteados del huerto y acompañada de salsa de quesos



Al Grill

Arrachera 300Gr

Rib-Eye 400Gr

Salmón 200gr

Pechuga de Pollo 200Gr

Cecina 200Gr.

Guarniciones

Papas Francesas

Vegetales Salteados

Puré de Papa Rústico

Ensalada Mixta



Postres

Flan Con Pinole

Flan napolitano hecho en casa.

Mangos al Tequila

Salsa de naranja flameados con tequila Don Julio.

Plátano Chocomezcal

Plátanos fritos bañados en salsa de chocolate, flameado con mezcal espadin.

Panque de Elote

Receta de la abuela con ganash de chocolate blanco y helado de chocolate.

Volcan de Chocolate

Acompañado con helado de vainilla.

