

Menú

Otoño / Autumn
2021

Origen

Entradas

STARTERS

Sopa del día Soup of the day	110
Guacamole con chepiche Guacamole with chepiche local herb	85
Guacamole con chepiche e insectos <i>*Chapulines y gusanos de maguey</i> Guacamole with chepiche and insects <i>*Grasshoppers and agave worms</i>	140
Papas revolcadas en chiles cuicatecos Roasted local potatoes, Oaxacan chili, garlic aioli	135
Molotes de plátano macho, salsa de tomate riñón, camarón seco, chilcostle, crema y queso istmeño Plantain dumplings, heirloom tomato, dried shrimp, chilcostle sauce, sour cream, aged cheese	135
Ensalada de quelites con gusanos de maguey y pesto de hoja santa Wild greens salad, agave worms, hoja santa pesto	150
Sope de mejillones en escabeche, garbanzo con chicatana y chile pasilla Corn tortilla sope with mussels escabeche, chickpea with chicatana ant and pasilla chili	180

Chilpachole de jaiba, mejillones y collares de pescado Chilpachole crab stew with mussels and fish	180
Enmoladas de pato confitado, fruta de temporada, queso istmeño Confit duck enchiladas topped with mole sauce, seasonal fruit, aged cheese	190
Ceviche de pescado 120gr en salsa martajada, chile de agua y cilantro Marinated fish ceviche, martajada smashed sauce, chile de agua, coriander	200
Ensalada de tomates fermentados, avellanas caramelizadas, fresas y queso de cabra Fermented tomato salad, caramelized hazelnuts, strawberries, goat cheese	200
Taco de lechuga con pato confitado, salsa de tamarindo y chile morita Lettuce taco with confit duck, tamarind and morita chili sauce	230

Fuertes

MAINS

Tamal de amaranto con habas, entomatado de setas y mole negro Amaranth tamale, oyster mushrooms ragú and mole negro		180
Risotto de chile poblano y camarones al grill Poblano pepper risotto and grilled shrimp		280
Lengua de res con mole chichilo y vegetales rostizados Beef tongue with chichilo mole sauce and roasted vegetables		350
Pesca del día con sopa de guías de calabaza y chochoyotas de papa Fish of the day with squash vine soup and potato chochoyota dumplings		380
Codorníz rostizada en salsa de mandarina, berenjena tatemada y ejotes Roast quail in mandarin orange sauce, roast eggplant, green beans		340
Pato rostizado, puré de membrillo, mole coloradito Roast duck, quince purée, coloradito mole sauce		400

Menú Degustación

TASTING MENU

6 TIEMPOS / 6 COURSES
1,100MXP

MARIDAJE / PAIRINGS
450MXP

Rodolfo Castellanos

• Precios en moneda nacional MXN incluyen IVA

• No incluyen servicio

• Prices are in national currency MXN, including VAT

• Service not included

Origen