

ENTRADAS

PRINCIPALES

Ensalada de la cosecha del día de las chinampas con queso cotija
\$ 150

Tártara de aguacate tatemado, escamoles y chips de quelites
\$ 290

Huauzontles con queso cuadro de Chiapas y sofrito de jitomate
\$ 180

Salbut relleno de selección de hongos confitados en miel de agave, elote fresco, cuitlacoche y polvo de chile mixe
\$ 150

Tamal de alcachofa de Jerusalén, yogur quemado y pipián de chaya
\$ 130

Tostada de salpicón de cangrejo, lima, rábano y mayonesa de chile habanero
\$ 220

Barbacoa de pescado en adobo de chapulín y frijoles ayocote y vaquita nixtamalizados
\$ 490

Cola de res en recado negro, chile habanero y cebollas glaseadas
\$ 595

Mole estilo Atocpan con selección de hongos silvestres en emulsión de mantequilla y pitona
\$ 235

Arroz cremoso con queso bola de Ocosingo, sequeza de los valles centrales y embutidos
\$ 520

Cerdo en chile pasado, papas y frutas de la estación rostizadas, en infusión de chiles
\$ 450

Berenjena rostizada en mojo de ajo negro, macadamia, salsa de albahaca y hoja santa
\$ 330



* Si tiene alguna alergia o restricción, es importante que nos lo haga saber.

* Todos nuestros productos son frescos y del día, por lo que están sujetos a disponibilidad.

* Servimos alimentos de excelente calidad, los productos crudos que usted consuma, están bajo su consideración.

* Nuestras porciones de proteína son de 120 gramos promedio antes de cocción.

* Todos nuestros precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen IVA.



MENÚ DE INVIERNO

(Febrero 2019)

“Milpa Alta”

...

Cabeza y hueva de camarón de profundidad, guacachile y yuzu

...

Tártara de aguacate tatemado, escamoles y chips de quelites

...

Berenjena rostizada en mojo de ajo negro, macadamia, salsa de albahaca y hoja santa

...

Jaiba “a la veracruzana”

...

Barbacoa de trucha de Zitácuaro en adobo de chapulín y frijoles ayocote y vaquita nixtamalizados

...

Jitomate nixtamalizado y reducción de cebollas dulces

...

Pierna de cordero rostizada con vegetales de las chinampas, reducción de dátiles y aromas del agave

...

Nieve de nopal

...

Piedras de zapote, gel de pimienta rosa y pulpa de zapote

...

Alcachofa de Jerusalén, manzana y helado de suero de mantequilla ahumada

\$ 2150

Con maridaje \$ 3550

* El menú se sirve de 13:00 a 16:00 y de 18:30 a 21:30 h

SE RECOMIENDA PARA MESAS COMPLETAS