

MENÚ A LA CARTA



A

## ENTRANTES

---

Cecina, guacamole, polvo de algas y salsa morita (90 gr)

Aguachile verde de camarón, manzana, pepino y algas (135 gr)

Ensalada de la estación. Verdolaga, jaltomate, cilantro y cotija (80 gr)

Tostada raspada, pescado nakauchi, kimchi y habanero (90 gr)

Tartar de venado alcaparrado de cosmos, aceite de guajillo, miso de morita y palomilla de sorgo (80 gr)

Gordita de requesón, crema de chile Ánaheim y nuez de macadamia (90 gr)

Frijoles puercos, papada de cerdo y reducción de frijol (90 gr)

Molleja de res, insectos y miso de frijol (150 gr)

## PRINCIPALES

---

Pulpo, salsa sikil pak, y arroz nishiki (175 gr)

Ternera braseada y curry-atole masala (130 gr)

Lechón, bok choy y mole barranqueño (210 gr)

Pesca del día, chintextle, curry-amarillito y ceviche de setas (175 gr)

Wagyu A5, néctar de hongos, tartar de nopal, papas confitadas y cebollitas asadas (gramaje por pieza)

## ÚLTIMOS

---

Arroz con leche, helado de canela, piel de soya y chocolate tostado (80 gr)

Tamal de chocolate, nibs de cacao y hoja santa (60 gr)

Kakigori de chongos, piñón y rosita de cacao (120 gr)



A