

Antojitos

Guacamole con chicharrón	80.00
Con chapulines	130.00
Tamalito de frijol con hoja santa y chicharrón en salsa chiltomate	80.00
Queso panela asado ahogado en salsa verde con nopales y cilantro	95.00
Tostadas de ceviche (2)	120.00
Aguachile verde de camarón	150.00
Aguachile negro de camarón	150.00
Tacos de lengua (3)	165.00
Escamoles	220.00

Ensaladas

Ensalada verde con pápalo (<i>espinaca, lechuga, betabel, jitomate cherry, pepita de calabaza, vinagreta de quelites</i>)	85.00
Ensalada mixta con higo cristalizado, queso de cabra y manzana verde	90.00
Ensalada de nopal, pico de gallo y queso panela	85.00
Ensalada de brocoli (<i>con zanahoria, manzanay aderezo de yoghurt</i>)	85.00

Sopas

Consomé de pollo	80.00
Crema de frijol con tortilla frita, crema, queso y un toque de chipotle	85.00
Crema de chile poblano	85.00
Sopa oaxaqueña (<i>elote, calabaza, poblano y epazote</i>)	85.00
Sopa de azteca (<i>chicharrón, queso, tortilla frita, aguacate y crema</i>)	85.00
Sopa de setas	85.00
Pozole de camarón	150.00

Platos Principales

Chile poblano relleno de verduras	180.00
Mole de nuez con pechuga de pollo	220.00
Pipián verde con pechuga de pollo	220.00
Pollo con mole negro acompañado con arroz	240.00
Camarones al chipotle seco	240.00
Salmon a los chiles	240.00
Huachinango a la plancha con salsa de jamaica	240.00
Costillas de cerdo en salsa roja de chile morita	220.00
Cochinita pibil con frijoles colados	220.00
Tacos de filete adobado (4)	220.00
Lengua con piña (guiso barroco de tomate con chorizo, almendras pasas y piña)	240.00
Manchamanteles (salsa con piña, jicama y platano macho) con medallones de filete de res	250.00
Mixiote de cordero	260.00
Arrachera (330 grs, con guacamole y verduras asadas)	260.00
Rib eye (400 grs. con papa al horno y verduras salteadas)	310.00
Lechón confitado (250 grs) con papas salteadas con romero y salsa de ciruela	340.00