

MENÚ

PARA COMENZAR

ENTRADAS FRÍAS

CEVICHE VERDE

Pescado con tasajo oreado, cremoso de aguacate y fermento de chile de agua. \$130

AGUACHILE DE CHULETÓN

Chuletón de cerdo, pepino, ajonjolí, chile serrano, limón y aceite de ajo \$190

TOSTADAS DE JAIBA

Jaiba marinada en aceite de ajo, polvo de chiles y limón \$160

ENTRADAS CALIENTES

TOSTADA DE RIB EYE

Costra de quesillo y queso istmeño, esquites con chapulines, salsa verde cruda con chichatana, cremoso de queso de cabra, chile de agua y chepiche \$190

TAMAL DE CHICATANA

Relleno de lechón con adobo de chile ancho negro, mole de chichatana, puré de plátano \$210

SOPA Y ENSALADA

SOPA DE MAÍZ

Verdolagas salteadas, frijoles dulces y tomate milpa asado \$90

ENSALADA AHUMADA

Vegetales asados, palanqueta de pepita, cremoso de queso de cabra con nuez y vinagreta de tepache \$130

FUERTES

PESCADO PUERCO

Pesca del día, frijoles bayos puercos, mole verde, chicharrón de mejillón \$280

PULPO A LA TALLA

Pulpo con puré de huitlacoche, puré de berenjena y nuez \$290

RIB EYE

Marinado en adobo de barbacoa, con papas y cebollas caramelizadas \$650

POLLO ROSTIZADO

Marinado con jugo de naranja, bañado con juice de pollo y puré de camote \$320

CHULETÓN DE CERDO

Chuletón de cerdo con mole negro y risotto a la mantequilla \$320

BARBACOA DE ROLLO

Res, frijoles negros, rábano sandía y cremoso de aguacate \$235

PREGUNTA POR EL TACO DE LA SEMANA

POSTRES

GAZNATE

Dulce de leche, emulsión de plátano, espuma de quesos, manzana verde y trébol \$110

COCO MIEL

Disco de queso istmeño, panal de miel caramelizada con bourbon, teja de coco, salsa de coco y helado de manzana verde \$120

PAN FRANCÉS

Pan brioche, salsa de frutos rojos con controy y quenelle de yogurt \$145


José Manuel Bano Rodríguez
CHEF EJECUTIVO