

Menú

Entrada / Starters

- ~ Crema de queso de bola con frutas caramelizadas y aire de manzana \$165.00
Cream of Dutch cheese with caramelized fruits and apple.
- ~ Carpaccio de venado de la región con gelatina de axiote y rabáno \$225.00
sandía curado
Deer carpaccio from the region with axiote jelly (non spicy chilli's paste) and local horseradish (marinated with cloves, pepper and sour orange).
- ~ Ceviche de maíces tiernos con escamoles fritos, kastakan y polvo \$145.00
de chicharra
Ceviche of tender corn with fried escamoles, kastakan (pork belly, meat and fat) and pork belly powder.
- ~ Ravioles chinos al vapor rellenos de queso de bola, salsa de tamal \$210.00
colado, polvo de pepita y tizne de habanero.
Steamed chinese ravioles stuffed with Dutch cheese, tamal sauce, pepita powder (ground dry fruit) and habanero powder.
- ~ Pesca del día en aguachiles de relleno negro, chicharrón de pescado \$215.00
y bombones de aguacate.
Fish of the day in black aguachile, fried fish skin and avocado buttons.

Ensalada / Salad

- ~ Brotes de xpelón y flores con emulsión fría de lima y sal de \$160.00
hormiga chicatana con gel de miel de abeja melipona.
Buds of xpelón (local beans) and flowers with a cold emulsion of lime and salt of chicatana ants with gel of honey from melipona bee.

Plato fuerte / Main course

- ~ Pato a la naranja agria en caramelo de xtabentún, bombones de nance, cebollitas de ixil confitadas xnipec de cous cous. Duck marinated in sour orange accompanied by caramelized xtabentun, nance buttons, shallots from Ixil, xnipec and cuscus. \$440.00
- ~ Cerdo pelón en salsa cruda con nopales y papa curtida Suckling pig in a raw pure of green tomatoes with nopal and marinated baby potatoes \$360.00
- ~ Centro de filete con infusión de mezcal en mole chocolatoso, plátano macho tierno y sal de gusano rojo. Fillet core with an infusion of mezcal in chocolated mole, tender plantain banana and salt of red worm. \$405.00
- ~ Tikin xic al vacío con aire de xcatic. Fish at tikin xic (vacuumed) with xcatic (chilli). \$345.00
- ~ Salbutes de confit de pato con salsa de ciruela y rabos de cebolla. Salbutes of duck confit with plum sauce and onion stalks. \$310.00

Postre / Dessert

- ~ Bizcocho de chocolate en sopita tibia de dulce de leche y turrón Chocolate soft biscuit in a warm sweet sauce of milk and turrón. \$155.00
- ~ Crumble de plátano macho con polvo de queso cabra. Crumble of plantain banana with goat cheese powder. \$150.00
- ~ Crème brulée de dulce de papaya. Papaya Crème brulée. \$160.00