

EL RESTAURANTE

Contemporary cuisine inspired by Mexican ingredients
Cocina Contemporánea inspirada en ingredientes mexicanos

COLD APPETIZERS / ENTRADAS FRIAS

•CANTALOUPE MELON / MELÓN LOCAL

Worm salt, preserved lemon, pistachios, cilantro and arugula

Sal de gusano, limón confitado, pistachos, semilla de cilantro y arúgula

YELLOWTAIL AMBERJACK / JUREL DEL PACÍFICO

White seasoning, burnt onion, cilantro, avocado, serrano chili and crispy tortilla

Recado blanco, cebolla quemada, cilantro, aguacate, chile serrano y crujiente de tortilla

•BURRATA CHEESE / QUESO BURRATA

Tomato tartare, black olives, fresh herbs, olive oil and homemade bread

Tartar de tomate, aceituna negra, aceite de oliva, hierbas frescas y pan crujiente

SHRIMP CEVICHE / CEVICHE DE CAMARÓN

Coconut milk, green apple, local radish and chia

Leche de coco, manzana verde, rábano local y chia

HOT APPETIZERS / ENTRADAS CALIENTES

BEEF TENDERLOIN MEATBALLS / ALBÓNDIGAS DE TENDERLOIN

Roasted tomato salsa, herbs, garlic and quail's egg

Salsa rostizada, chipotle, hierbas, ajo y huevo de codorniz

•LOBSTER ENCHILADAS / ENCHILADAS DE LANGOSTA

Black mole, sweetcorn purée, sour cream, cilantro and sesame

Mole negro, puré de elote, crema agria, ajonjolí tostado y cilantro

LAMB BARBACOA TACOS / TACOS DE BARBACOA DE CORDERO

Yogurt and cucumber salsa with seasonal salad

Salsa de yogurt con pepino y ensalada de temporada

•MEXICAN MUSHROOM RISOTTO / RISOTTO DE HONGOS MEXICANOS

Grana Padano cheese, olive oil, truffle and crispy huitlacoche

Queso grana padano, aceite de oliva, trufa y crujiente de huitlacoche

SALADS / ENSALADAS

•ORGANIC GREENS / VERDE ORGÁNICA

Dates, orange, toasted amaranth, spicy almonds, hemp and tangerine vinaigrette

Dátiles, naranja, amaranto tostado, almendras picantes, hemp y vinagreta mandarina

•SEASONAL VEGETABLES / VEGETALES DE TEMPORADA

Carrot, parsnip, celery root, fennel, goat's cheese, pumpkin seeds and cilantro

Zanahoria, chirivía, raíz de apio, hinojo, queso crotin, pepitas de calabaza y cilantro

•LOCAL TOMATO / TOMATE LOCAL

Pumpkin seed pesto, Tabasco fresh cheese, red onions and garlic vinaigrette

Pesto de pepitas, queso fresco de Tabasco, cebolla morada y aderezo de ajo

•ORGANIC BEET / BETABEL ORGÁNICO

Fennel, blue goat's cheese, hazelnut and fig balsamic vinegar

Hinojo, queso de cabra azul maduro, avellanas y aceto balsámico de higo

SOUPS / SOPAS

•TORTILLA SOUP / SOPA DE TORTILLA

Avocado, tortilla, goat's cheese, guajillo chili, cream and oregano
Aguacate, tortilla, queso de cabra, chile guajillo, crema y orégano

LIME SOUP / SOPA DE LIMA

Roast chicken, smoked peppers, onion, avocado, tortilla and oregano
Pollo rostizado, pimientos ahumados, cebolla, aguacate, tortilla y orégano

CUCUMBER SOUP / SOPA DE PEPINO

Jocoque, blue crab, bread crumble, lemon purée, lime and olive oil
Jocoque, cangrejo azul, crujiente de pan, puré de limón y aceite de oliva

ARTISANAL PASTA / PASTA ARTESANAL

•GREEN VEGETABLE TROFIE / TROFIE CON VEGETALES VERDES

Broccoli, spinach, asparagus, fresh herbs, garlic, olive oil and goat's cheese
Brócoli, espinaca, espárragos, hierbas frescas, ajo, aceite de oliva y queso de cabra

•LOCAL TOMATO SPAGHETTI / SPAGHETTI CON TOMATE LOCAL

Local tomato sauce, butter, Grana Padano cheese and garlic
Salsa de tomate local, mantequilla, queso Grana Padano y ajo

•ARUGULA CASARECCE / CASARECCE CON ARÚGULA

Arugula, pine nuts, olive oil and parmesan cheese
Arúgula, piñones, aceite de oliva y queso parmesano

•PENNE RIGATE / PENNE RIGATE

Beef tenderloin, cilantro, roasted salsa, serrano chili and cotija cheese
Filete de res, cilantro, salsa rostizada, chile serrano y queso cotija

•LOBSTER TAGLIATELLE / TAGLIATELLE DE LANGOSTA

Roasted garlic cream, tomato, fresh herbs and olive oil
Crema de ajo rostizado, tomate, hierbas frescas y aceite de oliva

TRADITIONAL TAMAL / TAMAL TRADICIONAL

•WHITE CORN / ELOTE BLANCO

Fresh corn tamal, huitlacoche, poblano sauce and crema agria
Tamal de elote fresco, huitlacoche, salsa de poblano y crema agria

SACRED LEAF / HOJA SANTA

Suckling pig cochinita, red salsa, roasted tomato and sweet onion
Cochinita pibil, salsa roja, tomates rostizados y cebollas asadas

FISH AND SEAFOOD / PESCADOS Y MARISCOS

BLACKENED YELLOWTAIL AMBERJACK / JUREL ENNEGRECIDO

Parsnip purée, roasted vegetables and micro-greens
Puré de chirivia, vegetales rostizados y germinados

CARIBBEAN SHRIMP / CAMARÓN DEL CARIBE

Green pea purée, roasted garlic and pickled radish with honey
Puré de chícharo, ajo rostizado y rábanos en conserva con miel

ZITÁCUARO RAINBOW TROUT / TRUCHA DE ZITÁCUARO

Guajillo chili, agave nectar, olives, capers, avocado, tlayuda and citrus fruits
Chile guajillo, miel de agave, aceitunas, alcaparras, aguacate, tlayuda y cítricos

ROAST SNAPPER / PARGO ROSTIZADO

Sautéed potatoes, saffron alioli, fresh herbs and fennel

Papas salteadas, alioli de azafrán, hierbas frescas e hinojo

TOTOABA FROM THE PACIFIC / TOTOABA DEL PACIFICO

Xpelon beans, Valladolid pork chorizo, epazote, pumpkin seed salsa and seasonal vegetables

Frijol xpelon, chorizo de Valladolid, epazote, sikil pak y vegetales de temporada

MEAT / CARNES

HERB-CRUSTED CHICKEN BREAST / POLLO CON COSTRA DE HIERBAS

Hummus, green grapes, tequila, cauliflower, radish and pumpkin seeds

Puré de garbanzo, uvas verdes, tequila, coliflor, pepitas de calabaza y rábanos

DUCK BREAST / MAGRET DE PATO

Celery root purée, roasted onion, glazed carrots, Mayan spinach and apricots

Puré de apio nabo, cebolla rostizada, zanahorias, espinaca Maya y chabacano

KUROBUTA PORK CHOP / CHULETA DE CERDO KUROBUTA

Plantain purée, asparagus, pasilla chili and prickly pear

Puré de plátano macho, espárragos, chile pasilla y xoconostle

BEEF TENDERLOIN AND MUSHROOMS / FILETE Y HONGOS

Potato purée, seasonal mushrooms, huitlacoche, salsa verde and beef jus

Puré de papa, hongos de temporada, huitlacoche, salsa verde y jugo de res

ROASTED LAMB LOIN / LOMO DE CORDERO ROSTIZADO

Orzo pasta, sherry vinegar, dried tomatoes and arugula

Pasta orzo, vinagre de jerez, tomate seco y arúgula

•Vegetarian option / Opción Vegetariana

•Contains gluten / Contiene gluten

EL RESTAURANTE

Indulge in our homemade desserts
Disfrute de nuestros postres hechos en casa

DESSERTS / POSTRES

CHOCOLATE AND OLIVE OIL / CHOCOLATE Y ACEITE DE OLIVA

Hazelnut and chocolate ice cream
Avellanas y helado de chocolate

BANANA FLAN / FLAN DE PLÁTANO

Dulce de leche, peanuts and raw sugar ice cream
Dulce de leche, cacahuete y helado de piloncillo

ROASTED PEACHES / DURAZNOS ROSTIZADOS

Pecan, pumpkin seeds and passion fruit sorbet
Nuez, pepita caramelizada y sorbete de maracuyá

TRADITIONAL CHURROS / CHURROS TRADICIONALES

With chocolate, vanilla and guava sauce
Con salsa de chocolate, vainilla y guayaba

SIGNATURE CHOCOLATE BOCANEGRA / BOCANEGRA DE CHOCOLATE

With vanilla ice cream
Con helado de vainilla

SEASONAL GUAVA CHEESECAKE / CHEESECAKE DE GUAYABA

With flowers and compote
Con flores y compota

ICE CREAM / HELADOS

Vanilla / Vainilla

Pinole

Brown sugar / Piloncillo

Chocolate

Pineapple / Piña

Dulce de leche

Chai tea / Té chai

SORBETS / SORBETES

Orange / Naranja

Mango

Apple / Manzana

Coconut / Coco

Passion fruit / Maracuyá

Soursop / Guanábana

Lime / Limón

Strawberry / Fresa

DESSERT WINES / VINOS DE POSTRE

ERRAZURIZ COSECHA TARDIA SAUVIGNON BLANC, Glass 3oz.

Valle del Maule, Chile

White wine with aromas of ripe pineapple, dried apricot and honey

Vino blanco con aromas a piña madura, chabacano deshidratado y miel

LA CAPPUCCINO CARMENOS, Glass 3oz

Veneto, Italy

Red wine with notes of black fruit and tobacco and bitter chocolate flavors

Vino tinto con aroma a frutos negros y tabaco sabor a chocolate amargo

CHÂTEAU LES MINGETS, SEMILLON, SAUTERNES, Glass 3oz

France

Bright yellow color, fragrance of fruit, flowers and candied grapes

Vino blanco de color amarillo brillante, aromas de fruta, flores y uvas confitadas

COPPO, MONCALVINA MOSCADO D´ASTI, Bottle 375ml.

Italy

Slightly sparkling with fruity flavors of pineapple, peach and orange and a smooth finish

Ligeramente espumoso muy frutal, piña, melocotón, naranja con acabado suave

DIGESTIFS / DIGESTIVOS

Atlantico Private Cask Rum / Ron

Montelobos Mezcal

Hennessy VSOP Cognac

1800 Añejo Tequila

Berta Nibbio Grappa

Royal Oporto 20 Year Old

Graham´s Late Bottled Vintage 2009 Port / Oporto

CIGARS / PUROS

D' Silva Pirámide Mex

Montecristo No 5

H. Upmann No 2

Montecristo No 4

Cohiba Siglo I

Hoyo De Monterrey Epicure No 2

Cohiba Siglo II

Partagas Serie D No 4

Romeo y Julieta Belicoso

Montecristo Tubos

Montecristo Edmundo

Montecristo No 2

Robaina Unicos

Cohiba Robusto

Cohiba Esplendidos

Romeo y Julieta Churchill

Cohiba Sigo VI

Cohiba Maduro Genios

Some of our foods contain allergens. Please contact us for more information and let us know if you have any allergies or special dietary requirements. / Algunos de nuestros alimentos contienen alérgenos.

Por favor contáctenos para más información y háganos saber si usted tiene alguna alergia o requerimientos dietéticos especiales.