



“¿Qué es la cocina mexicana?, ¿son esos frijoles con epazote y chicharrón?, ¿son esas memelas?, ¿fue cuando aprendí a comer tacos de sal de tortilla recién hecha?, ¿fue ese café con piloncillo? ¿O ese mole de guajolote que todos recordamos?... el arte de transformar ingredientes está por descubrirse...”



Chef Adjid Velasco

PRIMER TIEMPO

Carpaccio de betabel con piña caramelizada
y reducción de mezcal
*Beetroot and caramelized pineapple carpaccio with
mezcal reduction*

Rollo de jícama rellena de flor de Jamaica aderezada
con aceite cilantro
*Jicama roll filled with hibiscus flower spiced
with coriander*

Tamal de elote tierno y chile poblano en hoja de
maguey
*Corn and poblano pepper tamal steamed in maguey
leaf*

Fideo seco con aguacate, chile pasilla y crema
Noodles with avocado, pasilla chile and cream

Cebollas empanizadas con semilla de girasol
y aceite de epazote
*Onions breaded with sunflower seeds and epazote
oil*

Ensalada de aceituna negra, pepino, cebolla morada
y vinagreta de semilla de cilantro
*Black olive salad, cucumber, red onion and coriander
vinaigrette*

Burrito de pollo con pápalo, yogurt natural
y chile morita
*Chicken burrito with watercress, natural
yogurt and morita chile*

Atado de pollo relleno de huitlacoche y aguacate
*Chicken stuffed with huitlacoche
(A mexican delicacy) and avocado*

Camarones al guajillo con tequila y limón
Shrimp guajillo with lemon and tequila

Pescadillas de sierra con salsa mexicana
Pacific mackerel quesadillas with mexican sauce

Taquitos de barbacoa al estilo de la abuela
con salsa borracha
*Grandmother's style BBQ taquitos with borracha
sauce*

“Carnitas” de Jabalí confitado con naranja
y laurel y tortillas de nuestro comal
*Wild boar confit carnitas with bay leaf and orange -
served with freshly made tortillas*

Sopas

Crema de cacahuamixtle y pepita de calabaza con
chicharrón
*Corn and pumpkin seed cream with pork
rind garnish*

Consomé de barbacoa de cordero del horno y
tortillas hechas a mano
*BBQ lamb consomme from the oven - served with
freshly made tortillas*

Crema de chipotle con queso de cabra y crocante
de nuez
Chipotle and goat cheese cream with nuts crocant



SEGUNDO TIEMPO



.....

Pollo rostizado con costra de semilla de cilantro y estofado de hongos
Roasted chicken with coriander seed crust and stewed mushrooms

Jalapeño relleno de atún del pacífico y jícama
Jalapeño pepper stuffed with pacific blue fin tuna and jicama

Pescado zarandeado, nopal confitado y arroz de la sierra
Zarandeado fish, cactus confit and rice from the "sierra"

Mixiote de robalo al chile cascabel con ensalada de nopal y tortillas de nuestro comal
Sea bass "mixiote" with cascabel chile, cactus salad and freshly made tortillas

Filete de Huachinango a la talla en hoja de plátano con arroz blanco
Red snapper filet "a la talla" served with white rice

Cerdo korobuta en salsa de naranja y puré de papa con aceite de habanero
Berkshire pork in orange sauce served with mashed potato with habanero oil

Chuleta de cerdo adobada a la parrilla en salsa de birria -tortillas de nuestro comal
Pork chop marinated and grill served with "birria" sauce - served with grilled freshly made tortillas

Filete de res en salsa de chorizo y frijol con paja de tortilla y papa en chile chiltepe
Beef filet served in a chorizo and bean sauce and garnished with tortilla and potato chiltepe chile straws

Short rib de res rostizado con puré de garbanzo y ejotes en salsa de moras
Roasted beef short ribs with chickpea and string beans in a blackberrie sauce

Mancha manteles de res "Doña Tina" acompañado de papa al orégano
"Doña Tina mancha manteles" Beef stew with oregano potato



TERCER TIEMPO



Pastel de chocolate con cremoso de avellana y compota de frutos rojos al con Xtabentún
Chocolate cake with hazelnut cream and local anise red fruit preserve

Tarta de almendra con frutas maceradas en tequila y salsa de cacao semi amargo
Almond tart with tequila macerated fruits in a dark chocolate sauce

Pastel de manzana con crujiente de mantequilla y azúcar servido con salsa de vainilla de Papantla
Apple crisp with Papantla vanilla sauce

Nieve de guanábana
Soursop sorbet

Nieve de mezcal
Mezcal sorbet

Nieve de margarita virgen y vainilla de Papantla
Margarita and Papantla vanilla sherbet

Helado de queso y zarzamora
Blackberry cheesecake ice cream

Pastel de elote con helado y salsa de rompopo
Corn cake with eggnog ice cream

Capas de mezcal y pera sobre un bizcocho de chocolate y salsa de mango con menta
Pear, chocolate and mezcal parfait with mango and mint sauce

Flan de requesón con supremas de naranja caramelizadas al romero
Jalisco ricotta cheese flan with caramelized rosemary orange wedges

Nieve de hierba santa
Hierba santa sherbet

Helado de chocolate y avellana
Chocolate and hazelnut ice cream

Helado de aguacate
Avocado ice cream

Helado de café
Coffee ice cream