



## Entradas

<b>Taquito de Atún Crujiente</b> Atún fresco, cebolla morada, cilantro, jícama y salsa tatemada	\$247
<b>Coctel Mixto</b> Pulpo, camarón, aguacate, cebolla morada, cilantro, salsa coctelera y jugo de limón	\$304
<b>*Ceviche de Pescado estilo Yucatán</b> Chile habanero, jugo de limón, cebolla morada, aceite de olivo, cilantro y orégano	\$247
<b>Almeja Loreтана</b> Salteada con aceite de chile chipotle, cebolla, pimientos, perejil & flameada con vino blanco	\$228
<b>Pulpo de la Baja</b> Sandía rostizada, vinagreta de jengibre, chile serrano y melón verde	\$285
<b>Elote al esquite</b> Queso cotija, crema, mayonesa y chile en polvo	\$95

## Ensaladas

<b>Ensalada de Camarón con Aderezo de Piña Colada</b> Camarón, queso crema, aguacate, mango y aderezo de piña colada y chipotle	\$209
<b>Ensalada Caprichosa</b> Mozarella fresco, Tomate campari, sandía rostizada, pesto de albahaca y jamaica	\$171
<b>Ensalada Parrillada</b> Lechuga romana a la parrilla con aderezo Cesar y láminas de queso de rancho	\$171
<b>Ensalada Tricolor</b> Queso panela, tomate, nopales, supremas de cítricos y vinagreta de chile serrano	\$190
<b>Ensalada Jardín</b> Lechugas orgánicas, tomate cherry, aguacate, brócoli, pimientos y zanahoria	\$152

## Sopas

<b>Sopa de Tortilla</b> Chile guajillo, aguacate, queso panela y tortilla	\$114
<b>Crema de Elote con Esencia de Caña</b> Acompañada con brocheta de camarón, elote fresco y caña	\$190
<b>Crema de Coco con Callo al Sartén</b> Con coco rallado, crema batida, chile guajillo y callos al sartén	\$171



*Precios en pesos. Impuestos incluidos. Variará dependiendo el tipo de cambio. (Precios considerando tipo de cambio en 19)  
Antes de ordenar, por favor informe a su mesero si usted o alguno de sus acompañantes tiene alguna alergia a algún alimento.  
La comida es cocinada al momento.*

*\*En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor.*

# PLATILLOS PRINCIPALES

<b>Pollo con Mole</b> Pollo con mole Oaxaqueño acompañado con risotto de hoja santa y vegetales parrillados	<b>\$323</b>
<b>Pechuga Rellena</b> Pechuga rellena de frijol negro y queso de cabra bañada con salsa, acompañado de arroz mexicano y rajas poblanas	<b>\$304</b>
<b>Enmoladas Oaxaqueñas</b> Rellenas de picadillo de pollo y papa bañados con mole negro servidos con frijoles refritos y arroz	<b>\$285</b>
<b>Pescado al Pastor</b> Filete de huachinango marinado con adobo de chiles y achiote acompañados de risotto con huitlacoche y vegetales salteados con pepita de calabaza y aceite de olivo	<b>\$399</b>
<b>Pescado Relleno</b> Filete de pescado relleno de camarón, callo y pimientos, bañado con salsa de vino blanco al chipotle, servido con risotto con chipotle y vegetales parrillados	<b>\$399</b>
<b>Camarones Rellenos</b> Rellenos de queso crema y epazote envueltos con tocino, acompañados de tatemado de vegetales y arroz verde cremoso	<b>\$570</b>
<b>Chile Relleno</b> Relleno de queso y camarones con salsa de tomate acompañado de frijoles refritos, cebollita cambray y arroz mexicano	<b>\$247</b>
<b>Brocheta de Camarón al Ajillo</b> Pimiento morrón, cebolla, tomates y papa cambray, servidos con tatemado de vegetales y arroz	<b>\$361</b>
<b>Chamorro de Puerco</b> Mole negro acompañado de nopales asados, ensalada tibia de frijol negro y aguacate	<b>\$361</b>
<b>Costilla Back Rib Estilo Yucatán</b> Costilla marinada con adobo al pastor acompañada de esquite y vegetales salteados	<b>\$285</b>
<b>Combinación Mexicana</b> Carne asada, enchilada, sope, quesadilla, frijoles refritos, guacamole y arroz	<b>\$351.5</b>
<b>Enchiladas rellenas de Res</b> Rellenas de carne molida, bañadas con salsa de chile guajillo, servidas con frijoles refritos y arroz	<b>\$285</b>
<b>Arrachera rellena</b> Arrachera rellena de rajas poblanas y queso panela bañada con salsa de chile chipotle acompañada de vegetales parrillados y risotto con huitlacoche	<b>\$513</b>
<b>*Mar y Tierra</b> Medallón de res con brocheta de camarones bañados con salsa de chile morita y queso de rancho con guarnición de risotto al chipotle y cebollitas cambray	<b>\$551</b>

## POSTRES

<b>Flan Napolitano con Caramelo &amp; Cerezas</b>	<b>\$114</b>
<b>Churros Azucarados acompañados con Cajeta &amp; Champurrado</b>	<b>\$95</b>
<b>Pastel de Vainilla al Tequila</b>	<b>\$152</b>
<b>Brownie de Chile Pasilla con Helado de Hoja Santa</b>	<b>\$171</b>
<b>Capirotada con Crema de Queso Cotija</b>	<b>\$171</b>
<b>Churros con Plátano, Helado de Mamey &amp; Crema Batida</b>	<b>\$152</b>



*Precios en pesos. Impuestos incluidos. Variará dependiendo el tipo de cambio. (Precios considerando tipo de cambio en 19)  
Antes de ordenar, por favor informe a su mesero si usted o alguno de sus acompañantes tiene alguna alergia a algún alimento.  
La comida es cocinada al momento.*

*\*En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor.*