

Sopas y Ensaladas

Crema de Chile Xcatik 313

Chile Xcatik asado, queso crema, polvo de tocino y reducción de maracuyá

Sopa de Coco 313

Sopa de pescado preparada con agua y crema de coco, camarón (1 pza), callo de hacha (1 pza), láminas de coco, papa cambray y plátano macho macerado en ron

Ensalada Iceberg 313

Lechuga iceberg, crujiente de jamón, queso de cabra, tomates orgánicos marinados y vinagreta de manzana verde

Ensalada de Sandía 294

Sandía al alto vacío con jarabe de hierbas y mezcal, queso feta, lactonesa de limón amarillo, lechuga, brotes y almendra garapiñada

Entradas

Tiradito de Totoaba 350

Tiradito de Totoaba, vinagreta cítrica con chile habanero, cremoso de aguacate, quelites y pimientos

Tostones de Pulpo y Salsa Huancaína 423

Pulpo al grill marinado con recado blanco sobre tostón de plátano macho con salsa huancaína, camote confitado y polvo de cacahuete

Ceviche de Kampachi 386

Ceviche de kampachi leche de tigre con chile guajillo, láminas de zanahoria, granos de maíz salteados, canchita y aceite verde

Pork Belly 478

Pork Belly con puré de manzana y chile de árbol, coles de Bruselas y salsa criolla de pimientos

Salbute de Pato 515

Salbute de maíz azul con pechuga de pato a la plancha, adobo de ciruela, cebolla encurtida y huevo duro de codorniz

Platos Principales

Totoaba y Pipian 718

Totoaba con puré de camote, pipián verde, espárragos al grill, pepita de calabaza y cremoso de haba verde

Risotto con Huancaína 607

Risotto con salsa huancaína, camarón, queso grana padano y mascarpone

Opcional con cola de Langosta 1,086

Pollo Marinado 681

Pollo macerado en vino tinto por 72hrs, vegetales al grill, salsa de vino tinto, acompañado de arroz al coco

Filete de Res Encostrado 1,178

Filete de Res Prime encostrado con polvo de chiles, canela, pimientas y clavo, salsa de chapulín y vegetales orgánicos

Rack de Cordero Frances 1,067

Rack de cordero francés con salsa de ajo negro y miel de agave, acompañado de vegetales orgánicos salteados

Camote Horneado 350

Camote horneado con pipián verde, vegetales orgánicos, pepita de calabaza y vinagreta de miel



Nuestros platillos con pesca y mariscos son de origen sustentable y responsable.

El consumo de carnes, aves, mariscos, pescados o huevos crudos podría aumentar el riesgo de contraer una enfermedad, especialmente si tiene ciertas condiciones médicas. Todos los precios están en MXN e incluyen el 16% de IVA. El 15% de servicio no está incluido.

Menú Degustación

Elegir uno

I

Ensalada de Sandia

Sandia al alto vacío con jarabe de hierbas y mezcal, queso feta, lactonesa de limón amarillo, lechuga, brotes y almendra garapiñada

Crema de Chile Xcatik

Chile Xcatik asado, queso crema, polvo de tocino y reducción de maracuyá

Sopa de Coco

Sopa de pescado preparada con agua y crema de coco, camarón, callo de hacha, láminas de coco, papa cambray y plátano macho macerado en ron

II

Tostones de Pulpo y Salsa Huancaína

Pulpo al grill marinado con recado blanco sobre tostón de plátano macho con salsa huancaína, camote confitado y polvo de cacahuete

Ceviche de Kampachi

Ceviche de kampachi, leche de tigre con chile guajillo, láminas de zanahoria, granos de maíz salteados, canchita y aceite verde

Pork Belly

Pork Belly con puré de manzana y chile de árbol, coles de Bruselas y salsa criolla de pimientos

III

Totoaba y Pipian

Totoaba con puré de camote, pipián verde, espárragos al grill, pepita de calabaza y cremoso de haba verde

Risotto con Huancaína

Risotto con salsa huancaína, camarón, queso grana padano y mascarpone

Opcional con cola de Langosta

Rack de Cordero Frances

Rack de cordero francés con salsa de ajo negro y miel de agave, acompañado de vegetales orgánicos salteados

IV

Churros

Con salsa de caramelo, chocolate abuelita, y dulce de leche

Tarta de Canela con Manzana

Crema de canela con leche quemada, perlas de manzana verde con romero, licor nixta y mantequilla, acompañada de helado de vainilla Papantla

Precio por persona: 1,288

Precio por persona con langosta: 1,564

Maridaje: 975

Cocteles Insignia

Chamán 368

St. Germain, Midori, Prosecco, pepino, albahaca, jugo de limón, miel de agave

Santa 350

Ginebra, Vermouth de hoja santa, salmuera de aceitunas, azahar

Diabla 350

Sotol, Campari, cordial de chiles, chocolate amargo

Bichi 350

Raicilla, La Pinta, Damiana, jugo de limón amarillo

Perdida 350

Ginebra, jarabe de jamaica y jengibre, jugo de limón, soda

Fuego Poblano 350

Tequila infusionado con chile poblano, Ancho Reyes verde, jugo de limón, jarabe de agave, sal de tortilla

Vino por Copa

Champagne, Taittinger Brut Réserve 825

Francia

Chablis, Domaine Passy Le Clou 534

Francia, 2022

Chardonnay, Valle de Tintos Reserva 368

México, 2021

Sauvignon Blanc, Double Eagle 368

Napa Valley, USA, 2022

Pinot Grigio, Terra Alpina 350

Alto Adige, Italia, 2024

Rosé Pinot Noir, The Cape 368

Valle Ojos Negros, México, 2021

Rosé By Ott 368

Côtes de Provence, Francia 2023

Pinot Noir, Domaine Arnoux 534

Chorey- Lès- Beaune, Francia 2019

Cabernet Blend, The Cape 478

Valle de Guadalupe, México 2021

Malbec, Aruma 423

Luján de Cuyo, Argentina 2022

Cabernet Sauvignon, Mercer Bros 423

Columbia Valley, W.S. USA 2019

Tempranillo, Viña Alberdi Reserva 423

Rioja, España 2020