



ENTRANTES

Sopa vegetariana de tomate asado, \$170

Sopa yucateca de pollo y lima, \$170

Pollo desmenuzado y crujientes tiras de tortilla fritas

Ensalada de hojas verdes, \$190

Frutos rojos, supremas de naranja, queso mascarpone y vinagreta de cilantro

Ensalada de remolacha asada, \$210

Queso de cabra cremoso con arugula y pistachos, y vinagreta cítrica

Tostadas de atún y mango (3), \$210

Cítricos y crema de aguacate

PLATO ESPECIAL DE TEMPORADA

LOMO DE CERDO RELLENO DE FRUTOS SECOS

CON MOLE BLANCO DE PUEBLA, \$430

Acompañado de calabacín salteado y arroz con maíz y epazote

PLATOS FUERTES

Tacos de Cochinita Pibil (3), \$320

Carne de cerdo desmenuzada marinada en pasta de cítricos y achiote

Cubiertos con salsa habanero y cebolla morada encurtida

Tacos de Picaña (3), \$320

Cubiertos con rábanos sandía y cilantro, servidos con papas fritas

Tacos de Pescado y Camarones Mediterráneos (3), \$350

Cubiertos con tapenade de aceitunas negras y pico de gallo

Servidos con col encurtida y alioli de albahaca

Enchiladas con Mole Coloradito Oaxaqueño Casero (4)

Espinacas y Queso de Cabra, \$300

Pollo Asado y Queso Cotija, \$350

Cubiertos con crema, ajonjolí y cebolla morada en rodajas

Acompañados de arroz con maíz y epazote

Salmón a la Plancha con Penne en Salsa Alfredo, \$350

Pechuga de Pollo Asada con Fettuccine en Salsa Huitlacoche, \$350

Medallón de Filete Mignon (300 g), \$410

Servido con salsa de cilantro

Acompañado de papas asadas y brócoli salteado

Salmón Provençal a la Parrilla (225 g), \$450

Marinado en hierbas provenzales y especias mexicanas

Acompañado de puré de camote y ensalada de arugula con miel y vinagreta de hibisco

Beef Steak Provençal a la Parrilla (300 g), \$450

Marinado en hierbas provenzales y especias mexicanas

Acompañado de puré de papas rústico con ajo asado y ensalada de rúcula con miel y vinagreta de hibisco

POSTRES

Tarta de chocolate blanco, \$230

Con coulis de frutos rojos, nueces y espolvoreada con oro comestible

Flan tradicional, \$185

Todas las tortillas estan hecho en casa.

Los precios en pesos, no incluye IVA ni servicio.



STARTERS

Vegetarian Roasted Tomato Soup, \$170

Yucatan Chicken Lime Soup, \$170

Tender shredded chicken and crispy fried tortilla strips

Baby Greens Salad, \$190

Berries, orange supremes, marscapone cheese, cilantro vinaigrette

Roasted Beet Salad, \$210

Creamy goat cheese topped with arugula and pistachios, citrus vinaigrette

Tuna and Mango Tostadas (3), \$210

Citrus fruits, avocado cream

SEASONAL SPECIAL ENTREE

Pork Loin Stuffed with Dried Fruits with Puebla Style White Mole, \$430

Accompanied by rice with corn and epazote, sauteed zucchini

ENTREES

Cochinita Pibil Tacos (3), \$320

Pulled pork marinated in tart citrus & achiote paste

Topped with salsa habanero and pickled red onion

Picanha Steak Tacos (3), \$320

Topped with watermelon radishes and cilantro, served with french fries

Mediterranean Fish & Shrimp Tacos (3), \$350

Topped with black olive and pico de gallo tapenade

Served with pickled cabbage & basil aioli

Enchiladas with House Made Oaxacan Mole Coloradito (4)

Spinach and Goat Cheese, \$300

Roasted Chicken and Cotija Cheese, \$350

Topped with crema, sesame seeds, and sliced red onion

Accompanied by rice with corn and epazote

Grilled Salmon on Penne in Alfredo Sauce, \$350

Roasted Chicken Breast on Fettuccine in Huitlacoche Sauce, \$350

Filet Mignon Medallion (10 oz), \$410

Served with cilantro sauce

Accompanied by roasted potatoes and sauteed broccoli

Grilled Salmon Provencal (8 oz), \$450

Marinated in herbes de provence and Mexican spices

Accompanied by sweet potatoe puree and arugula salad with honey

& hibiscus vinaigrette

Grilled Steak Provencal (10 oz), \$450

Marinated in herbes de provence and Mexican spices

Accompanied by rustic mashed potatoes with roasted garlic and arugula salad

with honey & hibiscus vinaigrette

DESSERTS

White Chocolate Tart, \$230

with red fruits coulis and nuts and sprinkled with edible gold

Traditional Flan, \$185

All toritillas are made in-house.

Prices in pesos include IVA. Tip not included.