



Entradas

TIRADITO DE CALLO 🍤🌿	60	TRILOGÍA NACATLAOYO 🌿	27
Callo Margarita, Aguachile de Miso, Aceite de Chile, Guacasabi		Trío de Empanadas de Nixtamal (Short Rib, Pork Belly, Flor de Calabaza)	
CEVICHE MIXTO DE KAMPACHI 🐟🐟	47	TACOS DE PORK BELLY	25
Kampachi Curado con Leche de Tigre de Coco, Pulpo, Camarón, Habanero Tatemado, Piel de Pescado, Salicornia, Aceite Verde		Tortilla Morada (Guetaxhuba), Frijoles Negros Puercos, Escabeche de Chiles Güeros y Cebolla Morada, Cremoso de Aguacate, Pico de Gallo, Cilantro Criollo	
TOSTADA DE ALMEJA 🍤🌿	27	COLIFLOR ROSTIZADA 🥬🌿	18
Almeja Chocolate, Chicharrón de Pescado, Pepino Persa, Cebolla Morada, Aguacate, Mayonesa de Chiltepín		Salsa Macha, Emulsión Cítrica, Romesco de Chile	
OSTIONES DE LA BAJA 🍤🌿	28	MOLE NAGUCHI 🌿🥛	18
Salsa Roca (Ponzu, Rayu, Limón Amarillo)		Mole Amarillo, Croqueta de Plátano Macho Rellena de Verdolaga, Quesillo, Crema de Rancho	

Sopas Y CREMAS

COCIDO DE RES GELAGETSA
Costilla de Res, Elote Baby, Ejote de Temporada, Calabaza Criolla, Zanahoria, Chile Guajillo

18

SOPA DE CEBOLLA 🥛
Queso Gruyere, Hummus de Espárrago, Crotón

15

CREMA DE CHILE POBLANO 🥛
Pepitas Tostadas, Elote, Crutones de Masa Madre, Aceite de Chile Rojo

15

Ensalada

ENSALADA DE BURRATA 🥛 30

Lechugas Mixtas, Vinagreta de Chile Pasilla, Pepitas, Dátiles, Quinoa

ENSALADA A LA PARRILLA 🥛 20

Lechuga Orgánica, Betabel, Aguacate, Frutos Secos, Pepino, Higos, Vinagreta de Frutos Rojos

ENSALADA DE BETABEL 20

Betabel Orgánico, Pera, Frambuesas, Queso de Cabra, Nuez de la India Caramelizada, Reducción de Balsámico, Cilantro, Menta



Precios en dólares americanos, incluyen impuestos.

El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia.

Platos fuertes

FETTUCCHINE CON CAMARONES 37

Camarón U15, Pasta Fresca, Queso Grana Padano, Ajo, Tocino, Albahaca

TOTOABA GLASEADA CON CHILE MORITA 200gr 65

Adobo de Chile Guajillo, Puré Cremoso de Chile Poblano, Hoja Santa, Estofado de Chochoyotes, Flor de Calabaza

MIXIOTE DE CHAMORRO DE CERDO 35

Arroz a la Jardinera, Cebolla Encurtida, Tortillas de Maíz Nixtamalizado

SALMÓN A LA PARRILLA 200gr 58

Glaseado de Naranja, Habas, Garbanzo, Espárragos, Tomates Cherry

TEMPURA DE FLOR DE CALABAZA 29

Flor de Calabaza Orgánica, Puré de Chayote, Ejotes y Garbanzos Salteados, Papa Confitada

CAMARONES FLAMEADOS AL ROMPOPE 45

Espárragos a la parrilla, Bok Choi, Plátano Macho Frito

SHORT RIB AHUMADO 200gr 49

Short Rib Ahumado durante 8 horas, Puré de Papa Cremoso, Setas Glaseadas, Cebollitas tatemadas

FILETE DE RES 220gr 69

Puré de Chirivía, Estofado de Espárragos con Tocino, Salsa de Queso Cotija

MOLE ROSA 40

Pork Belly Confitado, Arroz Negro

De nuestra BRASA

*CORTES DE AUTOR

Rib Eye Prime 500gr	125
Filete Wagyu Americano 220gr	130
New York Mishima Reserve Ultra 500gr	230

GUARNICIONES A ELEGIR

Vegetales Orgánicos, Puré de Papa, Camote Asado, Hongos a la Parrilla

*50% de descuento con Experiencia Culinaria

Postres

PASTEL DE ELOTE 15

Helado de Rompope, Crocante de Hoja Santa, Elote Baby
Bebida Típica: Champurrado

CHURROS 15

Salsa de Chocolate Blanco, Salsa de Chocolate Oscuro, Salsa de Caramelo
Chocolate en Mesa, hecho con Molinillo

COYOTA SONORENSE 15

Piloncillo, Compota de Mango, Helado de Vainilla
Maridaje Tradicional Sugerido: Café de Talega con Cajeta



Precios en dólares americanos, incluyen impuestos.

El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia.