



Comidas y cenas

ENTRADAS

- Jocoque, tapenade toreado y pan pita (220g) \$245
- Dip de alcachofa, espinaca y rajas poblanas (250g) \$270
- Queso fundido con huitlacoche (200g) \$270
- Carpaccio de res, champiñones, arúgula, parmesano (100g) \$330
- Tiradito de Kampachi, ponzu, cebollitas toreadas (100g) \$390
- Fideo seco, queso fresco, chicharrón de guajillo y tortillas de maíz (240g) \$270

BOTANAS VEGETALES

- Coliflor crujiente con sal de Jamaica y tahini (250g) \$220
- Aguachile negro de setas, ceniza de cebolla (150g) \$235
- Taquitos de jícama con ceviche de quinoa (4pz) \$250
- Carpaccio de aguacate, salsa macha, yogurt griego (210g) \$240
- Ceviche de palmitos rasurados, echalote crujiente (150g) \$260
- Esquites con maíz de temporada, chiles secos, queso fresco (150g) \$145
- Espárragos, nueces caramelizadas, queso de cabra y parmesano (180g) \$255

PRIMEROS

- Tostada de atún, ponzu, aguacate y salsa de chiles rojos (50g) \$150
- Burrata, jitomates heirloom, pesto de hierbas (200g) \$380
- Ensalada Aromas, mix de hojas, pepino persa, aguacate, vinagreta de echalote (190g) \$210
- Betabeles orgánicos rostizados, jocoque artesanal y pistaches (160g) \$265





S O P A S Y P A S T A S

Sopa de tortilla, crema de rancho y aguacate (300 ml) \$195

Sopa de la milpa, hongos, elote tierno,
flor de calabaza (300ml) \$195

Pappardelle, hongos y salsa de mascarpone (220g) \$390

Pasta zucchini, olivas negras, queso de cabra,
salsa de tomate (240g) \$325

E x t r a s

Pollo 120 gr +\$115 - Salmón 120 gr +\$165 - Filete 120 gr +\$205

M A R Y T I E R R A

Salmón glaseado, kale y elotes asados (200 gr) \$495

Camarones asados, curry de la India, arroz jazmín (180 g) \$495

Pesca del día al vapor, zucchini, mojo verde, pure de plátano
macho (200 gr) \$495

Pulpo al carbón, farro cremoso con setas (170 g) \$495

Taco árabe de salmón, hummus, tahini y
mix de hojas (140 g) \$325

Taco de Rib eye con cebollitas toreadas (160 g) \$385

French Dip, new york, manchego, harissa,
jugo de carne (160 gr) \$450

Hamburguesa de res, corazones de lechuga romana, queso
asadero, cebolla caramelizada (210 g) \$410

Pollo en cazuela, sofrito de jitomate cherry
y mozzarella (180 gr) \$350

Filete de res, papa paja, cebolla y chile toreado (200 gr) \$555

Milanese de rib eye, salsa de habanero, queso gratinado
y papas francesas (180g) \$495





Horno

P I T A / F L A T B R E A D

Portobello, hummus, vegetales encurtidos

*opción vegana (310g) \$215

Pollo shawarma, jocoque (350g) \$250

Brisket, yogurt, berenjena rostizada (310g) \$320

P L A T O S A L H O R N O

Betabeles rostizados, queso feta y tomillo (400g) \$265

Queso brie, nueces pecanas, miel de abeja (180g) \$300

Espárragos, pimientos rostizados y aceituna negra (180g) \$255

Brisket braseado y hummus (350g) \$395

Pollito en su jugo, dátil, cebollitas, alcaparra
y alcachofa (360g) \$410

Camarones al ajillo (180g) \$495

Lomo de huachinango a la talla (220g) \$515

