

## ENTRADAS | STARTERS

<b>Tuna Tlayuda   Tlayuda de Atún</b> Artichoke emulsion, avocado, purslane Emulsión de alcachofa, aguacate, verdolagas	620	<b>No Tetela</b> Mushrooms potaje, amaranth, shiitake powder, mushroom nectar Potaje de hongos, amaranto, polvo de shitake, néctar de hongos	320
<b>Guacamole</b> Pistachio, 'Morita' chili powder, cacao nibs Pistache, polvo de morita, nibs de cacao	310	<b>Chaya Tamal   Tamal de Chaya</b> 'Bola' cheese, furikake, papadzul sauce Queso bola, furikake, salsa papadzul	320
<b>Green Aguachile   Aguachile Verde</b> Scallops, 'Creole' coriander Callo de hacha, cilantro 'Criollo'	650	<b>Pumpkin Salad   Ensalada de Calabaza</b> Macadamia purée, cured nopal, heirloom tomato, and huauzontle Puré de macadamia, heirloom, nopal curado y huauzontle	390

## FUERTES | MAIN COURSE

<b>Roasted Suckling Pig   Lechón Rostizado</b> Guacachile, bean purée, pickled salad   Guacachile, puré de frijol y ensalada de encurtidos	665
<b>Totoaba</b> Bean velouté, chione, chintextle, hoja santa   Velouté de alubias, chione, chintextle, hoja santa	670
<b>Fennel and Mole   Hinojo con Mole</b> Mole 'amarillito', green beans   Hinojo, mole 'amarillito', ejotes	330
<b>Tikin Xic Fish   Pescado Tikin Xic</b> Catch of the day, anatto paste, xcatic pepper, purslane, bitter orange   Pescado del día, kool de axiote, chile xcatic, verdolagas, naranja agria	650
<b>Braised Short Rib   Short Rib Braseado</b> Red mole, confit xpelon, black beans   Mole coloradito, xpelon confitado, frijoles negro	670
<b>Josper Grilled Lamb   Cordero Grillado</b> Chili spiced rub, guacamole, chinicuales, salsa verde   Rub de chiles, guacamole, chinicuales, salsa verde	1,400

## POSTRES | SWEET

<b>Chocolate Tamal   Tamal de chocolate</b> Hoja santa, passion fruit ice cream   Hoja santa y helado de maracuyá	280
<b>Jericalla</b> Vanilla ice cream, roasted coconut   Helado de vainilla, coco tostado	280
<b>Yucantan Coconut Delight   Manjar de Coco Yucateco</b> Yucatecan lime, carrot butter and coconut ice cream   Lima yucateca, mantequilla de zanahoria y helado de coco	280

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. Prices in Mexican pesos, including 16% tax. El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o semi-crudos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente bajo ciertas condiciones de salud. Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% de IVA*



IN PREVIEW

MENU DEGUSTACIÓN  
\$1,660

### Lobster Salbute | Salbute de Langosta

Chintextle mayonnaise, salicornia  
Mayo de chintextle, salicornia

### Geoduck Clam | Almeja Generosa

Tomatillo, clam juice  
Tomatillo, agua de almeja

### Pumpkin Salad | Ensalada de Calabaza

Macadamia purée, cured nopal, tomato heart, milpero and huauzontle tomato  
Puré de macadamia, nopal curado, corazón de jitomate, tomate milpero y huauzontle

### Calamar

Squid, bacon ponzu, long beans, garlic  
Calamar, ponzu de tocino, frijol largo, ajillo

### Carne Asada

New York strip, tatemado corn, guacamole, grasshopper macha  
Tira de New York, elote tatemado, guacamole, macha de chapulín

### Plum Pulque | Pulque de Ciruela

Fermented plum, salicornia flower  
Fermentado pulque, flores salicornia

### St-Germain

Guava foam, meringue  
Espuma de guayaba, merengue

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. Prices in Mexican pesos, including 16% tax.  
El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o semi-crudos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente bajo ciertas condiciones de salud. Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% de IVA*