

*Entradas*

Pan de centeno y mantequilla con hormigas chicatana	\$145
Callo media luna, cítricos y limón en conserva	\$285
Caracol, jugo de limón, cebolla morada y cilantro	\$297
Arúgula y parmesano	\$150
Endivias, vainilla, limón amarillo y pixtle	\$183
Burrata, rábanos y tomate verde	\$265
Tomates, berenjenas, piloncillo, chile meco y queso de Ocosingo	\$160
Jitomates, chorizo, baguette y albahaca	\$189
Hummus de betabel, lentejas y alcachofa de Jerusalén	\$230
Maíz cacahuazintle, chilacayote, jugo de hierbas y aguacate	\$196
Mole de hoja santa y tamal de quelites	\$205
Tamal de elote, apionabo y mantequilla ahumada	\$155
Mole blanco y zanahorias rostizadas	\$230

*Sopas y Pastas*

Tortelloni de taleggio y consomé de verduras tatemadas	\$265
Dumplings de camarón, jengibre e hinojo	\$290
Risotto con hongos silvestres	\$295
Gnocchi de papa, huitlacoche y queso de Ocosingo	\$280
Tagliatelle, salchicha italiana y chile de árbol	\$275
Pappardelle, higaditos de pollo y salvia	\$260
Ravioles de ricotta, limón amarillo y tomillo limón	\$245
Consomé de aves y tortellini	\$215
Minestrone	\$175

*Pescados y Carnes*

Huachinango, tamarindo, hierbabuena y coco	\$415
Extraviado al vapor, romesco rojo y escabeche de guajillo	\$428
Róballo en costra de sal con hierbas	\$498
Flat iron, romesco negro, flor de nabo y espárragos	\$555
Cachete de res wagyu, frijoles ayocotes y hoja de aguacate	\$455
Costilla de res y polenta rústica	\$540
Sándwich de corned beef y verduras encurtidas	\$198

## Quesos

Padua, miel de Tzalancab y pan de cebada \$255

Maduro de vaca, pan de amaranto y miel de piloncillo con chile meco \$215

## Postres

Piñón rosa, espuma de pixtle y merengue \$180

Granizado de miel, crema y polen \$125

Isla flotante de elote y vainilla \$95

Mango, cúrcuma y yogurt de coco \$170

Chocolate de cacao blanco criollo y hoja santa \$170

Helado de romero, hierbas frescas y aceite de oliva \$135

Crumble de ruibarbo y fresa con helado de jengibre \$175

## Helados y Sorbetes

Helados: bergamota, cardamomo, pimienta rosa, vainilla, cebada \$95

Sorbetes: cacao, mango y maracuyá, mamey, frambuesa \$95

*Starters*

Rye sourdough and chichatana ant butter \$145

Scallops, citrus, and lemon \$285

Sea snail, lemon, red onion, and coriander \$297

Arugula and parmesan \$150

Endives, vanilla, lemon, and pickled \$183

Burrata, radishes, and green tomatoes \$265

Green tomatoes, eggplant, piloncillo, meco pepper, and Ocosingo cheese \$160

Tomatoes, chorizo, baguette, and basil \$189

Beet hummus, lentils, and Jerusalem artichoke \$230

Cacahuazintle corn, chilacayote, herb sauce, and avocado \$196

Hoja santa mole and quelite tamal \$205

Fresh corn tamal, celeriac, and smoked butter \$155

White mole and roasted carrots \$230

*Soup and Pasta*

Taleggio tortelloni and chargrilled vegetable broth \$265

Shrimp, ginger, and fennel dumplings \$290

Wild mushroom risotto \$295

Potato gnocchi, huitlacoche, and Ocosingo cheese \$280

Tagliatelle and Italian sausage \$275

Pappardelle, chicken liver, and sage \$260

Ricotta ravioli, lemon, and lemon thyme \$245

Fowl broth and tortellini \$215

Minestrone \$175

*Fish and Meat*

Huachinango, tamarind, peppermint, and coconut \$415

Extraviado, red romesco, and guajillo pepper escabeche \$428

Róbalo in sea salt and herbs \$498

Flat iron steak, black romesco, turnip flowers, and asparagus \$555

Wagyu beef cheek, ayocote beans, and avocado leaf \$455

Braised short ribs and polenta \$540

Corned beef sandwich and pickled vegetables \$198

*Cheese*

Padua cheese, Tzalancab honey, and barley bread \$255

Aged cow's milk cheese, amaranth bread, piloncillo honey, and meco pepper \$215

*Dessert*

Pink pine nuts, pixtle foam, and meringue \$180

Honey ice, cream, and pollen \$125

Corn and vainilla floating island \$95

Mango, turmeric, and coconut yogurt \$170

White heirloom cacao and hoja santa chocolate \$170

Fresh herbs, olive oil, and rosemary ice cream \$135

Strawberry rhubarb crumble and ginger ice cream \$175

*Ice Cream and Sorbet*

Ice cream: bergamot orange, cardamom, pink pepper, vanilla, barley \$95

Sorbet: cacao, mango and passionfruit, mamey, raspberry \$95