

ME NÚ

WINE
O'CLOCK
BOUTIQUE

ENTRADAS FRIAS

TIRADITO DE ATÚN \$250

Aguachile de maracuyá, chile xcatik, cáscara de chicharrón

TIRADITO DE ROBALO \$250

Con leche de tigre, chile serrano, salsa de soja, nopal curtido con limón real, aceite de ajonjolí y cilantro criollo.

AGUACHILE ROJO DE CAMARÓN \$260

Con chile cascabel, emulsión de aguacate, pepino y cebolla morada.

ACEITUNAS \$100

Hierbas finas, vinagreta de lima y chile piquín

ENTRADAS CALIENTES

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO \$190

Con aderezo de mayonesa de chipotle

CROQUETAS DE MARLIN \$190

Con mayonesa de limón eureka

TACO PAPADA DE CERDO \$180

Con encacahuatado y cebolla cambray asada.

PAN BAO \$200

Asado chiapaneco (chamorro de cerdo, cocido 6 hrs) col morada, zanahoria encurtida, salsa borracha

ESQUITE \$160

Tuétano, mayonesa de epazote y limón, queso fresco y salsa macha.

TACO DE CHICHARÓN DE PESCADO \$180

Acompañado con puré de frijol, mayonesa de kimchi, limón real y pepino crujiente

COLD STARTERS

TUNA TIRADITO \$250

Passion fruit aguachile, xcatik chili, pork rind

SEA BASS TIRADITO \$250

With leche de tigre, serrano chili, soy sauce, pickled cactus with real lemon, sesame oil and Creole cilantro..

RED SHRIMP AGUACHILE \$260

with cascabel chili, avocado emulsion, cucumber and red onion.

OLIVES \$100

Fine herbs, lime vinaigrette and chile piquín

HOT STARTERS

SERRANO HAM CROQUETTES \$190

With chipotle mayonnaise dressing

MARLIN CROQUETTES \$190

With eureka lemon mayonnaise

PORK JOWL TACO \$180

With encacahuatado and roasted cambray onion.

PAN BAO \$200

Chiapas roast (pork shank, cooked for 6 hours) red cabbage, pickled carrots, drunken sauce

ESQUITE \$160

Bone marrow, epazote and lemon mayonnaise, fresh cheese and macha sauce.

CRISPY FISH TACO \$180

Accompanied with black beans puree, kimchi mayonnaise, real lemon and fresh cucumber

ME NÚ

WINE
O'CLOCK
BOUTIQUE

PLATOS FUERTES

ALBÓNDIGAS DE RES Y CERDO \$210

Rellenas de queso menonita, salsa chintextle, verdolagas y tortillas de flor de calabaza

ARROZ MELOSO \$280

De mariscos con camarón, pulpo y mejillones

BARRIGA DE CERDO \$310

Confitada, con chile atole de chile cascabel y bok choi asada.

TAMAL DE PATO CONFITADO \$225

Con mole manchamanteles, cebolla curtida

ROBALO \$350

Napado con mantequilla de ajo, puré de maíz cacahuazintle, pipián verde, elote criollo asado

PULPO A LA GALLEGA \$260

Con papas cambray y dip de ajo rostizado.

BARBACOA DE CORDERO \$360

Prensado, ensalada de quelites, bañado con la reducción de su mismo jugo

TABLA DE QUESOS IMPORTADOS Y CHARCUTERIA \$340

Combinación de quesos gourmet

POSTRES

TARTA VASCA \$200

Servida con compota de frutos rojos.

ME NU

WINE
O'CLOCK
BOUTIQUE

MAIN COURSES

BEEF AND PORK MEATBALLS \$210

Stuffed with mennonite cheese, chintextle sauce, purslane and squash blossom tortillas

MELOSO RICE \$280

Seafood with shrimp, octopus and mussels

PORK BELLY \$310

Confit, with cascabel chile atole and roasted bok choy.

CONFIT DUCK TAMALE \$225

With mole manchamanteles, pickled onion

ROBALO \$350

Topped with garlic butter, mashed cacahuazintle corn, green pipián, and roasted creole corn

GALLEGA OCTOPUS \$260

With cambray potatoes and roasted garlic dip

LAMB BARBECUE \$360

Pressed, quelites salad, bathed with the reduction of its own juice

IMPORTED CHEESE AND CHARCUTERIE PLATE \$340

Gourmet cheese combination

DESSERTS

BASQUE CAKE \$200

Served with red fruit compote.