

ENTRADAS

TIRADITO DE DORADO AL CÍTRICO ☞	425 MXN
Finas láminas de dorado marinadas en aguachile, una vibrante mezcla de cítricos y chile, adornadas con cebolla roja y cilantro fresco.	
SASHIMI DE ATÚN ☞	430 MXN
Cortegrueso de atún fresco, servido con gajos de naranja, mango o carambolo, salsa de soya y totopos de harina de trigo.	
CARPACCIO DE ALCACHOFA Y FRUTA	325 MXN
Delicadas láminas de alcachofa acompañadas de manzana ó melón, adornadas con parmesano y bañadas con un ligero aderezo de perejil.	
ENSALADA DE PALMITOS	310 MXN
Con jícama, manzana verde, perlas de puré de aguacate tatemado, un toque de cebolla asada y menta fresca picada.	

■ ■ ■

SOPAS

CLAM CHOWDER CON POLVO DE CHAPULINES ☒	365 MXN
Crema de almejas con fondo de mariscos, papa y apio, finalizada con polvo de chapulín.	
BISQUÉ DE LANGOSTA ☒	385 MXN
Una crema suave y aromática elaborada con un caldo concentrado de langosta, crema fresca y un toque de brandy. Su textura aterciopelada y su sabor delicado se complementan con trozos tiernos de langosta.	

■ ■ ■

PLATOS FUERTES

PASTA DE FRUTOS DEL MAR CON JITOMATE DE MILPA	480 MXN
Pasta corta salteada con calamar, camarón y pulpo en salsa de jitomate criollo, ajo y orégano.	
TALLARINES DE VEGETALES DEL HUERTO	335 MXN
Delicados fideos elaborados con espirales de calabacín y zanahoria, salteados con cebolla morada, pimientos frescos y un toque de mantequilla aromatizada.	
FILETE DE DORADO AL ESTILO MIXE	465 MXN
Filete de dorado a la parrilla, acompañado de una tradicional salsa mixteca elaborada con chiles secos y frijoles. Decorado con perlas de aguacate, chicharrón de queso, cebolla morada y un toque de chile habanero (opcional).	
FILETE DE DORADO AL ACHIOTE	455 MXN
Filete de pescado marinado en achiote. Acompañado de piña asada, cebolla roja y un toque de chile habanero.	

☒ Debido al tiempo de preparación, la disponibilidad de estos platillos solo puede garantizarse con previa solicitud y no están incluidos en planes de alimentos y paquetes con alimentos.

☞ El consumo de carne o pescado crudo o poco cocido es bajo su propio riesgo.

PLATOS FUERTES

LANGOSTA A LA PARRILLA	⊗	S/T
(Precio según tamaño)		
Jugosa langosta barnizada con una rica salsa de mantequilla, ajo, mostaza, vino blanco, hierbas frescas y queso parmesano.		
HUACHINANGO EN COSTRA DE SAL	⊗	1300 MXN
Aproximado 1/2 kg (para dos personas)		
Huachinango entero horneado en costra de sal, marinado con vino blanco y especias aromáticas. Servido con puré de papa o vegetales al vapor y salsas: huitlacoche (trufa mexicana) o salsa fresca de cilantro.		
HUACHINANGO A LA PARRILLA	⊗	Aprox ½ kg (1 pax) 580 MXN
Huachinango entero abierto por la mitad y preparado a la parrilla, marinado con perejil fresco, ajo, finas hierbas y un toque de brandy. Servido con una ensalada verde.		Aprox 1 kg (2 pax) 1150 MXN
FILETE DE ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLÍ	Ⓢ	465 MXN
Filete de atún sellado a la parrilla, marinado con miel y cubierto con una delicada costra de semillas de sésamo negras y blancas. Acompañado de una fresca ensalada caprese y aderezo de soya.		
FILETE DE RES EN COSTRA DE TOTOMOXTLE Y TOTOPO		485 MXN
Filete sellado con costra de maíz tatemado, acompañado de tamal de siete cueros y adobo oaxaqueño.		
MEXTLAPIQUE DE LANGOSTA CON HONGOS Y CHICATANA	⊗	575 MXN
Langosta al vapor envuelta con hongos silvestres y mantequilla de orégano, acompañada de papas rústicas y sal de chicatana.		

■ ■ ■

DULCE FINAL

PIE DE LIMÓN		230 MXN
Un postre clásico y cremoso con un relleno ácido de limón sobre una base de galleta crujiente.		
FLAN DE COCO		210 MXN
Un flan cremoso hecho con cocos frescos y un glaseado suave de caramelo. Un toque tropical para esté postre tradicional.		
HELADO ARTESANAL	1 bola	110 MXN
Helado artesanal cremoso elaborado con ingredientes frescos y mezclado a la perfección. Disponible en el sabor de temporada.	2 bolas	180 MXN
CHEESE CAKE DE FRUTA DE TEMPORADA		230 MXN
Un postre rico y cremoso, con un suave relleno de queso crema sobre una base de galleta tipo graham con mantequilla.		
CHOCOLATE BLISS		225 MXN
Pastel elaborado con chocolate oaxaqueño.	con helado	240 MXN

⊗ Debido al tiempo de preparación, la disponibilidad de estos platillos solo puede garantizarse con previa solicitud y no están incluidos en planes de alimentos y paquetes con alimentos.

Ⓢ El consumo de carne o pescado crudo o poco cocido es bajo su propio riesgo.