



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. Servido con crujientes totopos para un toque auténtico crispy.	
SASHIMI DE ATÚN 	430 MXN
Corte grueso 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	290 MXN
Delicadas láminas de alcachofa acompañadas de manzana fresca o melón, adornadas con finas lascas de parmesano y bañadas con un ligero aderezo de perejil.	

• • •


SOPAS

SOPA DE FLOR DE CALABAZA (PLATILLO DE TEMPORADA)	245 MXN
Una sopa tradicional oaxaqueña que destaca la suavidad de las flores de calabaza, el dulzor natural del elote, las tiras de chile poblano y el calabacín en cubos.	
SOPA AZTECA DE TORTILLA	215 MXN
Caldillo de jitomate, especias y juliana de tortillas fritas. Servida en cazuela de barro, con una guarnición de crema, aguacate, queso y chile seco.	
BISQUÉ DE LANGOSTA*	350 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 CON MARISCOS	480 MXN
Mezcla de camarones, pulpo, mejillones y pescado, todo salteado en una salsa de tomate artesanal con hierbas frescas y un toque de mantequilla.	
TALLARINES DE VEGETALES DEL HUERTO	295 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	445 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	445 MXN
Filete de pescado marinado en achiote. Acompañado de piña asada, cebolla roja y un toque de chile habanero.	
LANGOSTA THERMIDOR A LA PARRILLA* (Precio según tamaño)	S/T
Jugosa langosta barnizada con una rica salsa de mantequilla, ajo, mostaza, vino blanco, hierbas frescas y queso parmesano.	

\*Platillos disponibles solo con previa solicitud. No 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

<b>HUACHINANGO EN COSTRA DE SAL*</b> Aproximado 1/2 kg (para dos personas)	1295 MXN
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.	
<b>HUACHINANGO A LA PARRILLA*</b> Aproximado 1/2 kg (para dos personas)	950 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 fresca.	
<b>FILETE DE ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLÍ</b>	445 MXN
Filete de atún 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.	
<b>FILETE DE RES ESTILO CHEMITA</b>	475 MXN
Jugoso filete de res sazonado con albahaca fresca, mantequilla y un toque de sal y pimienta. Acompañado de un cremoso puré de papa y su elección de vegetales de temporada al vapor o salteados.	
<b>ARROZ CON MARISCOS</b>	480 MXN
Un platillo de arroz con base de azafrán, inspirado en la paella tradicional, con una exquisita selección de mariscos frescos, cocinados a la perfección para ofrecer una experiencia llena de sabor y aroma.	

• • •

DULCE FINAL

<b>PLÁTANOS FLAMEADOS</b>	195 MXN
Plátano caramelizado y flameado con ron, acompañado de una bola de helado.	
<b>PIE DE LIMÓN</b>	230 MXN
Un postre clásico y cremoso con un relleno ácido de limón sobre una base de galleta crujiente.	
<b>CHEESECAKE</b>	215 MXN
Un postre suave y cremoso con un relleno de queso crema sobre una base de galleta.	
<b>FLAN DE COCO</b>	210 MXN
Un flan cremoso de coco con un glaseado suave de caramelo, que aporta un toque tropical a este postre tradicional.	
<b>HELADO O SORBETE ARTESANAL</b>	1 bola 110 MXN 2 bolas 180 MXN
Helado artesanal cremoso elaborado con ingredientes frescos y mezclado a la perfección. Disponible en una variedad de sabores de temporada, cada porción ofrece un deleite de dulzura.	
<b>CACAO BLISS</b>	210 MXN
Exquisito brownie de chocolate elaborado con auténtico cacao oaxaqueño, que ofrece una textura rica y aterciopelada. Servido con una bola de helado artesanal de vainilla o coco.	
<b>FRESAS CON CREMA</b>	240 MXN
Simple, fresco y delicioso, con fresas orgánicas y crema de leche.	

\*Platillos disponibles solo con previa solicitud. No incluidos en planes de alimentos y paquetes con alimentos.