

PARA EMPEZAR

GUACAMOLE DE LA CASA 250 MXN

Guacamole tradicional Mexicano acompañado de pico de gallo, fruta de temporada y chip de totopo istmeño.

CRUDITÉS DE LA HUERTA 190 MXN

Verduras tiernas de temporada servidas con chamoy de chicatana.

TAQUITOS DE JAMAICA Y JÍCAMA 180 MXN

Láminas de jícama rellenas de jamaica con cítricos, con aderezo de chipotle y cítricos.

PATATAS CHASCADAS 180 MXN

Nuestra versión de las papas a la francesa.

TINGA DE QUESILLO 210 MXN

Quesillo oaxaqueño deshebrado en salsa de jitomate con chile guajillo rostizado y cebolla.

• • •

ENSALADA DE PALMITOS 310 MXN

Con jícama, manzana verde, gotas de puré de aguacate tatemado, un toque de cebolla asada y menta fresca picada.

CAPRESE MEXICANA 250 MXN

Jitomate criollo, nopal tatemado, queso fresco de rancho y albahaca, con pesto de quelites.

ENSALADA CÉSAR ARTESANAL 245 MXN

Lechuga romana, con aderezo casero de anchoas, camarones a la parrilla, queso añejo rallado y crutónes horneados.

• • •

TACO DE PULPO ☒ 420 MXN

Pulpo asado a la parrilla con salsa de chile pasilla, servido en tortilla de maíz con frijoles refritos y cebolla morada toreada.

TACO DE CAMARÓN EN HOJA SANTA 415 MXN

Camarón en tempura oaxaqueño, envuelto en hoja santa, servido en tortilla de maíz criollo, con cremoso de cilantro.

TACO NUESTRA GAONA 390 MXN

Tortilla de maíz criollo rellena de arrachera asada y guacamole artesanal, gratinado con queso Oaxaca y salsa de chile pasilla.

TACO DE QUESO A LA PLANCHA 210 MXN

Queso asado a la plancha, servido en tortilla de maíz, bañado en salsa de mole.

☒ 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.

TACOS Y TRADICIÓN DE LA HUERTA

CRUDOS

SASHIMI DE DORADO Y XOCONOSTLE ☞	395 MXN
Pescado fresco laminado y curado en cítricos, con xoconostle y hierbas de la región, y compota de xoconostle.	
TÁRTAR DE ATÚN Y CAMARÓN ☞	420 MXN
Atún y camarón frescos en cubos, mezclados con aguacate, pepino y cremoso de pitona.	
CARPACCIO DE DORADO ☞	410 MXN
Láminas de dorado fresco marinadas con cítricos, aceite de oliva y hierbas.	
CEVICHE ROJO ☞	390 MXN
Pescado fresco marinado en jugo de limón, chile guajillo, salsa tatemada de jitomate, cebolla morada y chicharrón. Servido con totopo istmeño.	
CEVICHE VERDE ☞	390 MXN
Pescado blanco en limón con pepino, leche de tigre verde, chile serrano y aceite de oliva. Servido con totopo istmeño.	
AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN ☞	410 MXN
Camarón curtido, marinado en salsa negra de chile pasilla y jugo de limón, con pepino y cebolla morada. Servido con tostadas de la región.	

• • •

CALDOS

CALDO DE PIEDRA ☒	540 MXN
Caldo mixte de jitomate y especias regionales con camarón, pescado, pulpo y almeja, servido en tazón con piedras calientes.	
SOPA AZTECA DE TORTILLA	245 MXN
Thin strips of handmade tortillas, served with fresh avocado, roasted sun dried chili, cream, and ranch-style cheese.	

• • •

AL GRILL

TENTÁCULOS DE PULPO A LAS BRASAS ☒	445 MXN
Pulpo a las brasas bañado en salsa de achiote, perlas de papa y acompañado con banderillas caprese (quesillo, tomate y salsa pesto)	
PESCA DEL DÍA	420 MXN
Marinado en salsa de brandy, mayonesa y perejil. Servida con arroz y ensalada mediterránea.	
FILETE DE DORADO A LA TALLA	420 MXN
Marinado en salsa de mayonesa, mostaza, chile guajillo (no picante). Servido en cama de arroz, ensalada de nopales y frijoles.	

☒ 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.

AL GRILL

FILETE DE ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLÍ	410 MXN
Cubierto en una mezcla de ajonjolí blanco y negro. Servido con brocheta de caprese, bañada con pesto de quelites.	
CAMARÓN AL FUEGO	415 MXN
Cocinado a la parrilla, con aceite de oliva, vino blanco, chile chipotle y tomate rostizado. Servido con arroz blanco, piña asada, perejil y poro frito.	
ARRACHERA A LA PARRILLA	430 MXN
Arrachera de res marinada y asada al carbón, servida con ensalada de tomate cherry con vinagreta de limón y una corona de nopal asado.	
MOLE OAXAQUEÑO	390 MXN
Con pechuga de pollo, adornado con semillas de ajonjolí, servido con arroz blanco y tortillas hechas a mano.	

• • •

LO DULCE

PIE DE LIMÓN	230 MXN
Un postre clásico y cremoso con un relleno ácido de limón sobre una base de galleta crujiente.	
CHOCOLATE BLISS	225 MXN
Pastel elaborado con chocolate oaxaqueño.	con helado 240 MXN
FRESAS CON CREMA	240 MXN
Simple, fresco y delicioso. Preparadas con fresas orgánicas y crema de leche.	
FLAN DE COCO	210 MXN
Un flan cremoso de coco con un glaseado suave de caramelo, que aporta un toque tropical a este postre tradicional.	
HELADO ARTESANAL	1 bola 110 MXN 2 bolas 180 MXN
Helado artesanal cremoso elaborado con ingredientes frescos y mezclados a la perfección. Disponible en sabor de temporada.	
PLÁTANOS FLAMEADOS	195 MXN
Plátano caramelizado y flameado con ron, acompañado de una bola de helado.	

⊗ 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.