

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 fresca o melón, adornadas con finas lascas de parmesano y bañadas con un ligero aderezo de perejil.	
ENSALADA DE PALMITOS CON AGUACATE TATEMADO	310 MXN
Palmitos frescos con vinagreta cítrica, brotes y frutas de temporada.	

■ ■ ■

SOPAS

SOPA DE FLOR DE CALABAZA (PLATILLO DE TEMPORADA)	285 MXN
Una sopa tradicional oaxaqueña que destaca la suavidad delas flores de calabaza, el dulzor natural del elote, las tiras de chile poblano y el calabacín en cubos.	
CLAM CHOWDER CON POLVO DE CAPULINES ☒	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.	
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.	

☒ Platillos disponibles solo 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

<div>HUACHINANGO EN COSTRA DE SAL ☒</div> <div>Aproximado 1/2 kg (para dos personas)</div> <div>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.</div>	1300 MXN
<div>HUACHINANGO A LA PARRILLA ☒</div> <div>Aproximado 1/2 kg (para dos personas)</div> <div>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.</div>	1150 MXN
<div>FILETE DE ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLÍ ☑</div> <div>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.</div>	465 MXN
<div>FILETE DE RES EN COSTRA DE TOTOMOXTLE Y TOTOPO</div> <div>Filete sellado con costra de maíz tatemado, acompañado de tamal de siete cueros y adobo oaxaqueño.</div>	485 MXN
<div>MEXTLAPIQUE DE LANGOSTA CON HONGOS Y CHICATANA ☒</div> <div>Langosta al vapor envuelta con hongos silvestres y mantequilla de orégano, acompañada de papas rústicas y sal de chicatana.</div>	575 MXN

■ ■ ■

DULCE FINAL

<div>PIE DE LIMÓN</div> <div>Un postre clásico y cremoso con un relleno ácido de limón sobre una base de galleta crujiente.</div>	230 MXN
<div>FLAN DE COCO</div> <div>Un flan cremoso hecho con cocos frescos y un glaseado suave de caramelo. Un toque tropical para esté postre tradicional.</div>	210 MXN
<div>HELADO O SORBETE ARTESANAL</div> <div>Helado artesanal cremoso elaborado con ingredientes frescos y mezclado a la perfección. Disponible en sabores de temporada.</div>	<div>1 bola110 MXN</div> <div>2 bolas180 MXN</div>
<div>CHEESE CAKE DE FRUTA DE TEMPORADA</div> <div>Un postre rico y cremoso, con un suave relleno de queso crema sobre una base de galleta tipo graham con mantequilla.</div>	230 MXN
<div>COCOA BLISS</div> <div>Exquisito brownie de chocolate elaborado con auténtico cacao oaxaqueño, que ofrece una textura rica y aterciopelada. Servido con una bola de helado artesanal.</div>	225 MXN

☒ Platillos disponibles solo 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.