

ENTRADAS

TIRADITO DE DORADO AL CÍTRICO ☑	425 MXN
Finas láminas de dorado marinadas en salsa de cítricos y chile, adornadas con cebolla morada, cilantro fresco y aguacate. Servido con totopos para un toque crujiente.	
SASHIMI DE ATÚN ☑	430 MXN
Corte grueso de atún fresco, servido con gajos de fruta de temporada (piña, mango o naranja), salsa de soya y totopos de maíz criollo.	
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

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.	
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 mezcla de camarón, pulpo, mejillones y pescado en salsa artesanal de tomate criollo con hierbas de olor y mantequilla.	
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 morada 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, 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, hierbas de olor y un toque de brandy. Servido con ensalada y arroz.	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.