

MENÚ ALMUERZO Y CENA
PARA EMPEZAR | APPETIZERS

Sopa de Milpa (230 ml) | Epazote | Flor de Calabaza | Sofrito de Chile Poblano | Calabazas Criollas |
Habas | Chilacayote Tierno (Opción saludable) 🌿
\$330
“Milpa” Soup | Epazote Herb | Squash Blossom | Poblano Chili Sofrito | Squash | Fava Beans |

Tender Chilacayote (Healthy Option) 🌿

Tiradito de Sandía (220 g) | Jícama | Aguacate | Rábano | Chile Serrano | Cilantro | Salsa de Tamarindo (Opción saludable) 🌿 \$350
Watermelon “Tiradito” | Jicama | Avocado | Radish | Serrano Pepper | Cilantro | Tamarind Sauce 🥗 🥗 (Healthy option)

Crema de Elote (230 ml) | Elotes Baby Rostizados | Camarón (40 g) | Infladita de Maíz | Aguacate | Crema de Elotes Tiernos \$330
Corn Cream | Roasted Baby Corn | Shrimp | Corn “Infladita” | Avocado | Tender Corn Cream



Ensalada de Camote (200 g) | Camote al Grill | Miel | Jocoque | Limón Amarillo | Pepitas | Brotes de Apio | Arúgula | Kale Frito | Yogurt Griego | Polvo de Chiles \$350
Sweet Potato Salad | Grilled Sweet Potato Honey | Jocoque | Lemon | Pumpkin Seeds | Celery Sprouts | Arugula | Fried Kale |

Greek Yogurt | Chili Powder 🥗 🥗

Burrata de Guanajuato (90 g) | Puré de Betabel Rostizado | Betabeles Criollos al Grill | Vinagreta de Balsámico | Mix de Mizuna y Berros | Polvos de Chiles Secos | Ralladura de Limón Amarillo \$460
Burrata from Guanajuato | Roasted Beet Purée | Grilled “Criollo” Beets | Balsamic Vinaigrette | Mizuna and Watercress Mix | Dried Chili Powder | Yellow Lemon Zest 🥗 🥗

DEL MAR | FROM THE SEA

Kampachi Curado en Carbón Activado (140g) | Mousse de Aguacate | Cilantro Criollo | Agua de Chiltepín | Tostada Raspada | Nieve de Mango \$310
Kampachi Cured in Activated Charcoal | Avocado Mousse | “Criollo” Cilantro | Chiltepin Water | Shaved Tostada | Mango Sorbet 🥗 🥗

Aguachile Negro del Pacífico (120 g) | Camarón | Cebolla Morada | Pepino | Chile Chiltepín | Aguacate | Tostada de Maíz Quebrado \$480
Pacific Black “Aguachile” | Shrimp | Red Onion | Cucumber | Chiltepin Chili | Avocado | Cracked Corn Tostada 🥗 🥗 🥗

Ceviche Amarillo de Pescado (80 g) | Chile Manzano | Camote | Jícama | Cebolla Morada | Maíz | Cilantro | Aceíte de Guajillo \$480
Yellow Ceviche | Fish | Manzano Chili Pepper | Sweet Potato | Jicama | Red Onion | Corn |

Cilantro | “Guajillo” Chili Oil 🥗 🥗

Coctel de Mariscos (180 g) | Pulpo | Camarón | Pescado | Ostión | Salsa Coctelera | Aguacate | Cilantro | Chile Serrano | Salsa Bruja | Aceituna Verde | Tostadas Raspadas \$430
Seafood Cocktail | Octopus | Shrimp | Fish | Oyster | Cocktail Sauce | Avocado | Cilantro | Serrano Chili | Bruja Sauce | Green Olives |

Shaved Tostadas 🥗 🥗

DEL MAÍZ | FROM THE CORN

Sopes de Pulpo al Ajillo (90 g) de Maíz | Nixtamalizado | Papas | Frijoles Refritos | Pétalos de Cebolla Cambray | Cilantro Criollo \$450
Garlic Octopus Sopes with Nixtamalized Corn Chips | Potatoes | Refried Beans | Cambray Onion Petals | Cilantro Criollo 🥗 🥗

Tlayuda de Portobello Rostizado (200 g) | Frijoles Refritos | Portobello al Grill | Rábano Sandía | Tofu Marinado | Aguacate | Tomate Heirloom | Cilantro | Salsa Roja Martajada \$420
Roasted Portobello “Tlayuda” (200 g) | Refried Beans | Grilled Portobello | Watermelon Radish | Marinated Tofu | Avocado | Heirloom Tomato | Cilantro | Crushed Red Pepper Sauce 🥗 🥗

Gorditas Gobernador (3 piezas) (90 g) | Masa de Maíz | Camarón | Queso Monterrey | Salsa Mexicana | Cilantro | Limón | Salsa de Chile Morita | Ensalada de Nopal \$440
“Gorditas Gobernador” | Corn Dough | Shrimp | Cheese | Mexican Salsa | Cilantro | Lime | Morita

Chili Sauce | Cactus Salad 🥗 🥗 🥗 🥗 🥗



Peso promedio antes de cocción* Productos crudos o poco cocidos son consumidos bajo responsabilidad del cliente.
Por favor notifique sus requerimientos dietéticos específicos a fin de brindarle la información exacta respecto a los ingredientes y alérgenos de nuestros platos. Precios en pesos mexicanos. La propina no es obligatoria. Aceptamos pagos en efectivo, tarjetas VISA, MasterCard y American Express. El pago con tarjeta no genera comisión Todos los precios incluyen IVA – Porcentaje del 16%.
Contacto de las autoridades para comentarios acerca del servicio: *0311 o 55 5658 1111.
*Rare or undercooked products are consumed under costumer responsibility.
Please notify us of your specific dietary requirements to ensure we are able to provide accurate information and advice on the ingredients and allergens in our dishes. All prices are in Mexican pesos. The gratuity is not mandatory. We accept the following payment methods: cash, VISA, MasterCard and American Express. The payment with credit cards does not generate commission. All prices are inclusive of VAT – 16% rate.
Authorities Contact Number for comments about the service: *0311 or 55 5658 1111.



Gorditas de Hongos (3 piezas) (90 g) | Masa de Maíz | Frijoles | Col Morada | Mousse de Aguacate | Cilantro **\$420**
Mushrooms “Gorditas” | Corn Dough | Beans | Red Cabbage | Avocado Mousse | Cilantro 🥛🥕👉🥛

TACOS TIME

Camarón tempura (3 piezas, 180 g) | Relish de Piña Asada | Cebolla Cambray | Chile Jalapeño | Costra de Queso | Mayo Chipotle **\$450**
Tempura Shrimp Taco | Grilled Pineapple Relish | Cambray Onion | Jalapeño Chili | Cheese Crust |
Chipotle Mayo 🥕🥑🥕🥕

Rib Eye Encostrado (6 piezas, 300 g) | Ensalada de Verdolagas | Chile Güero | Liguero de Aguacate **\$920**
Crusted Rib Eye | Purslane Salad | Guero Chile |
Avocado Garnish 🥕🥑🥕

Tinga de Setas (3 piezas, 120 g) | Ensalada de Quelites | Frijoles | Mayonesa de Chipotle **\$ 410**
Mushroom “Tinga Tacos” | Quelites Salad | Beans | Chipotle Mayo (option👉)

Cerdo al Pastor (3 piezas, 120 g) | Piña al Grill | Cebolla | Cilantro **\$450**
Pork “Al Pastor” | Grilled Pineapple | Onion | Cilantro 🥕👉

El gramaje indicado en platillos informa la porción en crudo de proteína (si aplica) y/o el peso total del plato en crudo.
The portion in grams informs the weight of the raw protein (If applies) and/or the total weight of the raw dish.

PLATOS FUERTES | MAIN COURSES

Nuestras proteínas están cocinadas en el horno de leña Josper.
The Josper wood-fired oven is used to cook our proteins.

Coliflor Zarandeada Estilo Nayarit (300 g) | Lentejas a la Mexicana | Mole de Pipián Rojo | Salsa de Cilantro Especiada **\$450**
“Zarandeada” Nayarit Style Cauliflower | Mexican-Style Lentils | Red “Pipian” Mole | Spiced Cilantro Sauce 🥛👉🥕🥕🥕 (opción👉)

Pulpo Zarandeado Estilo Nayarit (400 g) | Hojas del Huerto | Guacamole | Arroz con Plátano | Macha Verde con Elote | Tortillas **\$1,100**
“Zarandeado” Octopus Nayarit Style | Farm Greens | Guacamole | Rice with Plantain | Green “Macha” Sauce with Corn Tortilla 🥕👉🥕🥕🥕👉

Berenjena Enamorada (190 g) | Tiras de Berenjena al Josper | Salsa Tatemada de Jitomate | Arroz Blanco | Elote Baby al Grill | Papas Confitadas **\$520**
“Enamorada” Eggplant | Josper-Grilled Eggplant Strips | Charred Tomato Sauce | White Rice | Grilled Baby Corn | Confit

Potatoes 🥕🥛 (option👉)

Pesca del Día en Costra de Migas de Pan Artesanal (200 g) | Parmesano | Perejil | Limón Amarillo | Mantequilla | Nabo | Zanahorias | Salsa de Chile Ajo
Catch of the Day in Homemade Breadcrumb Crust | Parmesan | Parsley | Yellow Lemon | Butter | Turnip | Carrots |

Chili-Garlic Sauce 🥕🥛

Pesca del día | **Catch of the day** 🐟 **\$660**

Salmón Chileno | **Chilean Salmon** 🐟 **\$710**

Pollo Orgánico Macerado (190 g) | Pastel de Polenta con Habas y Epazote | Salsa de Ciruela y Pimienta Negra | Cebolla Cambray | Elote Baby | Chilacayote **\$520**
Marinated Organic Chicken | Polenta Cake with Fava Beans and Epazote | Plum and Black Pepper Sauce | Cambray Onion |

Baby Corn | Chilacayote 🥕🥕

Panceta de Cerdo de Hidalgo (200 g) | Puré de Calabaza | Mantequilla | Salsa de Mango Ataulfo y Habanero | Berenjena Baby | Poros Rostizados | Semillas de Mostaza Encurtidas **\$470**
Hidalgo Pork Belly | Butternut Squash Purée | Butter | Ataulfo Mango and Habanero Sauce | Baby Eggplant | Roasted

Leeks | Pickled Mustard Seeds 🥕🥕

Short Rib Braseado en Cerveza Artesanal (250 g) | Puré de Plátano Macho | Queso Oaxaca Ahumado | Ejotes al Grill | Jugo de Carne **\$750**
Beer-Braised Short Rib | Plantain Purée | Smoked Oaxaca Cheese | Grilled Green

Beans | Meat Jus 🥕🥕🥕



Hamburguesa de Res Hecha en Casa (190 g) |
Cebolla Caramelizada | Tocino | Queso
Monterrey | Mayonesa de Mostaza| Papas
Fritas | Pan Brioche **\$580**

**Homemade Beef Burger | Caramelized
Onion | Bacon | Monterrey Cheese | Mayo
Mustard | French Fries | Brioche Bread**



Hamburguesa Vegetariana (190 g) | Carne de
Soya | Lechuga | Jitomate | Cebolla Morada |
Mousse de Aguacate | Brioche Hecho en Casa **\$480**

**Vegetarian Burger | Soy Meat | Lettuce |
Tomato | Red Onion | Avocado Mousse |**

Homemade Brioche Bun 🥖🥕🥬

Arrachera (300g) | Puré de Papa | Chiles
Toreados | Salsa de Queso | Cebolla Asada |
Nopales al Grill | Ensalada de Quelites |
Cilantro | Limón | Tortillas de Harina **\$1100**
**Flank Steak | Mashed Potatoes | Charred
Chilies | Cheese Sauce | Grilled Onion |
Grilled Nopales | Quelites Salad | Cilantro |
Lemon | Flour tortillas** 🥞🥕🥬🥗

New York Angus (300 g) Mil Hojas de Chayote |
Tomate Deshidratado | Brócoli al Grill con
Aceite de Limón y Trufa **\$970**
**New York Angus | Mille-Feuilles of Chayote
| Sun-Dried Tomato | Grilled Broccoli With
Lemon and Truffle Oil | Huitlacoche Sauce**



Pasta con Salsa Tatemada (160g) | Chipirón |
Calabaza | Camarón | Callo de Hacha, Pasta a
su Elección(80 g) : Penne | Fusilli | Spaghetti |
Fetuccini **\$680**

**Pasta in Tatemada Sauce | Seafood | Baby
Squid | Cabbage | Shrimp | Scallops, Pasta
of Your Choice (80g): Penne | Fusilli |**

Spaghetti | Fettuccine 🥗🥕

Tetela de Flor de Calabaza (200 g) | Masa de
Maíz | Puré de Frijol | Ensalada de Nopales |
Mole Poblano | Polvo de Hoja Santa **\$450**
**Squash Blossom “Tetela” | Corn Dough |
Bean Purée | Cactus Salad | Poblano Mole |**

Hoja Santa Powder 🥬🥕 (option 🌿)

ACOMPañAMIENTOS | SIDES

Aguacate (1 pz) | **Avocado** **\$95**

Arroz (60 g) | **Rice** **\$80**

Chiles Toreados (70 g) | **Charred Chilies** **\$60**

Espárragos (80 g) | **Asparragus** **\$160**

Hojas del Huerto (40 g) | **Farm Greens** **\$160**

Papas fritas (150 g) | **Fries** **\$250**

Pollo (120g) | **Chicken** **\$95**

Tortillas de harina (5 piezas) | **Flour Tortillas** **\$60**

Tortillas de maíz (5 pizzas) | **Corn Tortillas** **\$60**

Vegetales (120 g) | **Vegetables** **\$95**

BEBIDAS CALIENTES | HOT BEVERAGES

Café Americano (230 ml) **\$100**

Capuccino (230 ml) **\$110**

Café de Olla (230 ml) **\$110**

Moka (230 ml) **\$110**

Latte (230 ml) **\$110**

Espresso (30 ml) **\$110**

Espresso doble (60 ml) **\$120**
Double Espresso

Chocolate Caliente (230 ml) **\$100**
Hot Chocolate

Te Selección Mighty Leaf (230 ml) **\$110**
Mighty Leaf Tea Selection

LECHES | MILKS

Entera | **Whole**

Deslactosada | **Lactose Free Milk**

Light | **Skimmed Milk**

Avena | **Oatmeal**

Coco | **Coconut**

Almendra | **Almond**

Soya | **Soy**

🥩 Carne / Beef

🌾 Gluten

🥛 Lácteo / Dairy

🐟 Mariscos / Seafood

🥜 Nueces / Nuts

🐟 Pescado / Fish

🐔 Pollo / Chicken

🐷 Puerco / Pork

🥚 Huevo / Egg

🌿 Vegano / Vegan

🥬 Soya / Soy

🍽️ Plátillos Insignia del Restaurante / Signature Dishes

🥕 Vegetariano / Vegetarian

🌱 Semillas / Seeds Seeds

🍷 Alcohol / Alcohol

🌶️ Chile / Spicy

Peso promedio antes de cocción* Productos crudos o poco cocidos son consumidos bajo responsabilidad del cliente.

Por favor notifique sus requerimientos dietéticos específicos a fin de brindarle la información exacta respecto a los ingredientes y alérgenos de nuestros platos. Precios en pesos mexicanos. La propina no es obligatoria. Aceptamos pagos en efectivo, tarjetas VISA, MasterCard y American Express. El pago con tarjeta no genera comisión Todos los precios incluyen IVA – Porcentaje del 16%.

Contacto de las autoridades para comentarios acerca del servicio: *0311 o 55 5658 1111.

**Rare or undercooked products are consumed under costumer responsibility.*

Please notify us of your specific dietary requirements to ensure we are able to provide accurate information and advice on the ingredients and allergens in our dishes. All prices are in Mexican pesos. The gratuity is not mandatory. We accept the following payment methods: cash, VISA, MasterCard and American Express. The payment with credit cards does not generate commission. All prices are inclusive of VAT – 16% rate. Authorities Contact Number for comments about the service: *0311 or 55 5658 1111.



POSTRES | DESSERTS

The Ritz-Carlton Cake (190 g) | Pastel de Chocolate | Naranja Confitada | Grand Marnier | Helado de Café **\$360**

The Ritz-Carlton Cake | Chocolate Cake | Confit Orange | Grand Marnier | Coffee Ice Cream 🍰 🍮 🍷 🍴 🍦

Perfect to share | Perfecto para compartir

Royal Pavlova (230 g) | Crema Limón Amarillo | Merengue Suizo | Helado Vainilla **\$420**

Royal Pavlova | Lemon Cream | Swiss Meringue | Vanilla Ice Cream 🍰 🍮

Perfect to share | Perfecta para compartir

Pastel de Elote | Nueces Caramelizadas | Helado de Mazapán | Rompope (460 g) **\$420**

Corn Cake | Caramelized Nuts | Marzipan Ice Cream | Rompope 🍰 🍮 🍷 🍴

Perfect to share | Perfecto para compartir

“Ate con Queso” | Mousse de Queso Manchego | Ate de Membrillo | Compota de Manzana (90 g) **\$320**

“Ate con Queso” | Manchego Cheese Mousse | Quince “Ate” | Apple Compote 🍰 🍮

Nube de Tres Leches (160) | Bizcocho Vainilla | Azafrán | Cajeta **\$340**

“Tres Leches” Cake | Vanilla Cake | Saffron | “Cajeta” 🍰 🍮 🍷 🍴

Crème Brûlée de Mamey (210 g) | Caramelo | Teja de Amaranto **\$320**

Mamey Crème Brûlée | Caramel | Amaranth Tile 🍰 🍮

Cobbler de Frutos Rojos (220 g) | Crumble de Vainilla | Compota Berries | Helado de Albahaca **\$320**

Berries Cobbler | Vanilla Crumble | Berries Compote | Basil Ice Cream 🍰 🍮 🍷 🍴

Panacotta de Coco y Guayaba (160 g) | Leche de Coco | Gelée de Guayaba y Jamaica **\$240**

Coconut and Guava Panacotta | Coconut Milk | Guava and Hibiscus Gelée (opción 🍷)

Helados: Fresa, Vainilla, Chocolate, Café (3 piezas) y Sorbetes: Mango, Frutos Rojos, Limón, Coco **\$230**

Ice Creams: Vanilla, Chocolate, Coffee and Sorbets: Mango, Red Fruits, Lemon, Coconut (opción 🍷)

🍰 🍮 🍷 🍴