



THE CURATED LUNCH

Lunes a viernes de 1:00 PM a 5:00 PM.
\$1,200 MXN.

PARA EMPEZAR

Ensalada César (200 g) | Lechuga Romana Baby | Aderezo César Hecho en Casa | Parmesano | Crotones de Pan Sourdough | Tomate Heirloom 🥗 🥑 🍷

Tiradito de Sandía (220 g) | Jícama | Aguacate | Rábano | Chile Serrano | Cilantro | Salsa de Tamarindo 🍷

Sopes de Maíz Nixtamalizado con Pulpo al Ajillo (3 pzas, 90 g) | Papas | Frijoles Refritos | Cilantro Criollo | Cebolla Morada | Rábano | Juliana de Pepino 🍷 🍷

CREACIONES DE LA CHEF

Coliflor Zarandeada Estilo Nayarit (200 g) | Lentejas a la Mexicana | Mole de Pipián Rojo | Salsa de Cilantro Especiada 🍷 🍷 🍷 🍷

Tacos de Rib Eye Encostrado (3 pzas, 200 g) | Ensalada de Verdolagas | Chile Güero | Ligero de Aguacate | Pétalos de Cebolla 🍷 🍷

Pulpo Zarandeado Estilo Nayarit (200 g) | Hojas del Huerto | Guacamole | Arroz con Plátano | Macha Verde con Elote | Tortillas 🍷 🍷 🍷

NOTA DULCE

Nube de Tres Leches (160 g) | Bizcocho Vainilla | Azafrán | Salsa de Cajeta | Nuez | Glaseado de Rompope 🍷 🍷 🍷 🍷

Tarta de Chocolate Oaxaqueño (130 g) | Cremoso de Plátano | Helado de Café | Nuez 🍷 🍷 🍷 🍷

Panna Cotta de Coco y Guayaba (160 g) | Leche de Coco | Gelée de Guayaba y Jamaica 🍷

🥛 Lácteo 🐟 Pescado 🍷 Gluten 🥚 Huevo 🍷 Saludable 🍷 Marisco 🍷 Sustentable 🍷 Chile 🍷 Res 🍷 Semillas
🍷 Insignia del Restaurante 🍷 Alcohólic

* 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.



THE CURATED LUNCH

Monday through Friday, from 1:00 PM to 5:00 PM.
1,200 MXN.

GETTING STARTED

Caesar Salad (200 g) | Baby Romaine Lettuce | House-Made Caesar Dressing |
Parmesan | Sourdough Croutons | Heirloom Tomato 🌱🍷🍷

Watermelon “Tiradito” (220 g) | Jicama | Avocado | Radish | Serrano Pepper |
Cilantro | Tamarind Sauce 🍷

Nixtamalized Corn “Sopes” with Garlic-Marinated Octopus (3 pcs, 90 g) | Potatoes |
Refried Beans | Cilantro Criollo | Red Onion | Radish | Julienne-Cut Cucumber



THE CHEF'S CREATIONS

“Zarandeada” Nayarit Style Cauliflower (200 g) | Mexican-Style Lentils |
Red “Pipian” Mole | Spiced Cilantro Sauce 🍷🍷🍷🍷

Crusted Rib Eye Tacos (3 pcs, 200 g) | Purslane Salad | “Guero” Chile | Avocado
Garnish | Onion Petals 🍷🍷

“Zarandeado” Octopus Nayarit Style (200 g) | Farm Greens | Guacamole |
Rice with Plantain | Green “Macha” Sauce with Corn Tortilla 🍷🍷🍷

A SWEET NOTE

“Tres Leches” Cake (160 g) | Vanilla Cake | Saffron | “Cajeta” Sauce | Nut |
Rompope Glaze 🍷🍷🍷🍷

Oaxacan Chocolate Tart (130 g) | Creamy Banana | Coffee Ice Cream | Nut 🍷🍷🍷🍷

Coconut and Guava Panna Cotta (160 g) | Coconut Milk | Guava and Hibiscus Gelée
🍷

🍷 Dairy 🍷 Fish 🍷 Gluten 🍷 Egg 🍷 Healthy 🍷 Seafood 🍷 Sustainable 🍷 Spicy 🍷 Beef 🍷 Seeds
🍷 Signature Dishes 🍷 Alcohol

* Productos crudos o poco cocidos son consumidos bajo responsabilidad del cliente. Por favor notifique sus requerimientos * Raw or undercooked items are consumed at the customer's own risk. Please inform us of any specific dietary requirements so we can provide you with accurate information regarding the ingredients and allergens in our dishes. Prices are in Mexican pesos. Tipping is not required. We accept cash, VISA, MasterCard, and American Express. Card payments incur no commission. All prices include VAT (16%). Contact the authorities for comments regarding service: *0311 or 55 5658 1111.