

MENÚ ALMUERZO Y CENA

LUNCH AND DINNER MENU

PARA EMPEZAR | APPETIZERS

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

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

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

Ensalada de Camote (200 g) | Camote al Grill | Miel | Jocoque | Limón Amarillo | Pepitas | Brotes de Apio del Huerto | Arúgula | Kale Frito | Yogurt Griego | Polvo de Chiles 🌿🌱🍷 **\$350**
 Sweet Potato Salad (200 g) | Grilled Sweet Potato | Honey | Jocoque | Lemon | Pumpkin Seeds | Celery Sprouts from the Garden | 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 (90 g) | Roasted Beet Purée | Grilled “Criollo” Beets | Balsamic Vinaigrette | Mizuna and Watercress Mix | Dried Chili Powder | Yellow Lemon Zest

DEL MAR | FROM THE SEA

Robalo Curado en Carbón Activado (140 g) | Mousse de Aguacate | Cilantro Criollo | Agua de Chiltepín | Tostada Raspada | Nieve de Mango 🌿🌱 **\$310**
 Sea Bass Cured in Activated Charcoal (140 g) | 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” (120 g) | Shrimp | Red Onion | Cucumber | Chiltepin Chili | Avocado | Cracked Corn Tostada

Ceviche Amarillo de Pescado (80 g) | Chile Manzano | Camote | Jícama | Cebolla Morada | Maíz | Cilantro | Aceite de Guajillo 🌿🌱 **\$480**
 Yellow Ceviche (80 g) | 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 (180 g) | Octopus | Shrimp | Fish | Oyster | Cocktail Sauce | Avocado | Cilantro | Serrano Chili | Bruja Sauce | Green Olives | Shaved Tostadas

DEL MAÍZ | FROM THE CORN

Sopes de Pulpo Sustentable al Ajillo de Maíz Nixtamalizado (3 Piezas, 90 g) | Papas | Frijoles Refritos | Cilantro Criollo | Cebolla Morada | Rabano | Juliana de Pepino 🍷🌿 **\$450**
 Sustainable Octopus Sopes with Nixtamalized Corn Garlic Sauce (3 Pcs, 90 g) | Potatoes | Refried Beans | Cilantro Criollo | Red Onion | Radish | Julienne-Cut Cucumber

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” (3 Pcs, 90 g) | Corn Dough | Shrimp | Monterrey Cheese | Mexican Salsa | Cilantro | Lime | Morita Chili Sauce | Cactus Salad

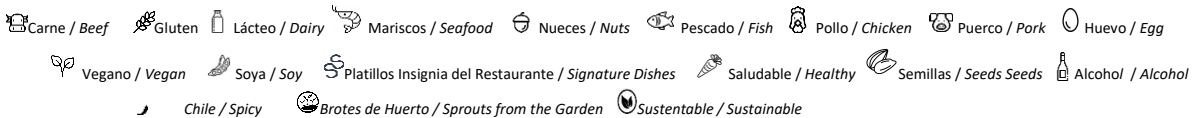
Gorditas de Hongos (3 Piezas, 90 g) | Masa de Maíz | Frijoles | Mousse de Aguacate | Cilantro | Ensalada de Nopal 🌿🌱 **\$420**
 Mushrooms “Gorditas” (3 Pcs, 90 g) | Corn Dough | Beans | Avocado Mousse | Cilantro | Nopal Salad

TACOS TIME | 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 (3 Pcs, 180 g) | Grilled Pineapple Relish | Cambray Onion | Jalapeño Chili | Cheese Crust | Chipotle Mayo


Tacos de Rib Eye Encostrado (6 Pzas, 300 g) | Ensalada de Verdolagas | Chile Güero | Ligero de Aguacate | Petalos de Cebolla 🍷🌿 **\$920**
 Crusted Rib Eye Tacos (6 Pcs, 300 g) | Purslane Salad | Guero Chile | Avocado Garnish | Onion Petals

Nuestros productos se caracterizan por ser selectivos, controlados y respetuosos; procedentes de productores locales que promueven la sustentabilidad.
 Our products are carefully selected, rigorously inspected, and environmentally friendly; they come from local producers who promote sustainability.



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 customer 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.

Tacos de Tinga de Setas (3 Pzas, 120 g) | Ensalada de Quelites | Frijoles | Mayonesa de Chipotle  **\$410**
Mushroom "Tinga Tacos" (3 Pcs, 120 g) | Quelites Salad | Beans | Chipotle Mayo

Cerdo al Pastor (3 Pzas, 120 g) | Piña al Grill | Cebolla | Cilantro | Aguacate  **\$450**
Pork "Al Pastor" (3 Pcs, 120 g) | Grilled Pineapple | Onion | Cilantro | Avocado

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 Jospier.

The Jospier 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 (300 g) | Mexican-Style Lentils | Red "Pipian" Mole | Spiced Cilantro Sauce

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


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

Pesca del Día en Costra de Migas de Pan Artesanal (200 g) | Parmesano | Perejil | Limón Amarillo | Mantequilla | Nabo | Zanahorias | Salsa de Chile Ajo  **\$660**
Catch of the Day in Homemade Breadcrumb Crust (200 g) | Parmesan | Parsley | Yellow Lemon | Butter | Turnip | Carrots | Chili-Garlic Sauce

Pesca del día Sustentable | Catch of the day  **\$660**
Salmón Chileno | Chilean Salmon  **\$710**
Atún del Pacífico | Pacific Tuna  **\$517**

Nuestros productos se caracterizan por ser selectivos, controlados y respetuosos; procedentes de productores locales que promueven la sustentabilidad.

Our products are carefully selected, rigorously inspected, and environmentally friendly; they come from local producers who promote sustainability.

Pollo Orgánico Macerado (190 g) | Pastel de Polenta con Habas y Epazote | Salsa de Ciruela & Pimienta Negra | Cebolla Cambray | Elote Baby | Chilacayote  **\$520**


Marinated Organic Chicken (190 g) | 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 (200 g) | 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 (250 g) | Plantain Purée | Smoked Oaxaca Cheese | Grilled Green Beans | Meat Juice

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

Homemade Beef Burger (190 g) | 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 | Pan Brioche  **\$480**


Vegetarian Burger (190 g) | Soy Meat | Lettuce | Tomato | Red Onion | Avocado Mousse | Brioche Bread

Arrachera (300 g) | Puré de Papa | Chiles Toreados | Queso Asado | Cebolla Asada | Nopales al Grill | Ensalada de Quelites | Cilantro | Limón | Tortillas de Harina  **\$1100**



















Flank Steak (300 g) | Mashed Potatoes | Charred Chilies | Grilled Cheese | 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 | Salsa de Huitlacoche  **\$970**

New York Angus (300 g) | Mille-Feuilles of Chayote | Sun-Dried Tomato | Grilled Broccoli with Lemon and Truffle Oil | Huitlacoche Sauce

Pasta con Salsa Tatemada (160 g) | Calamares | Calabaza | Camarón | Callo de Hacha | Pasta a su Elección | Penne | Fusilli | Spaghetti | Fetuccini | Limón Amarillo | Hojuela de Chiles  **\$680**

Pasta in Tatemada Sauce (160 g) | Squid | Baby Squid | Cabbage | Shrimp | Scallops | Pasta of Your Choice | Penne | Fusilli | Spaghetti | Fettuccine | Eureka Lemon | Crush Red Pepper

 Carne / Beef  Gluten  Lácteo / Dairy  Mariscos / Seafood  Nueces / Nuts  Pescado / Fish  Pollo / Chicken  Puerco / Pork  Huevo / Egg
 Vegano / Vegan  Soya / Soy  Platillos Insignia del Restaurante / Signature Dishes  Saludable / Healthy  Semillas / Seeds  Alcohol / Alcohol
 Chile / Spicy  Brotes de Huerto / Sprouts from the Garden  Sustentable / Sustainable

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 customer 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.

Tetela de Flor de Calabaza (2 pzas, 200 g) | Masa de Maíz | Puré de Frijol | Ensalada de Nopales | Mole Poblano | Polvo de Hoja Santa 🌿🌶️ \$450
Squash Blossom "Tetela" (2 pcs, 200 g) | Corn Dough | Bean Purée | Cactus Salad | Poblano Mole | Hoja Santa Powder

POSTRES | *DESSERTS*

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

The Ritz-Carlton Cake (190g) | Chocolate Cake | Confit Orange | Grand Marnier | Coffee Ice Cream
Perfecto para compartir | Perfect to share

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

Royal Pavlova (230g) | Lemon Cream | Swiss Meringue | Vanilla Ice Cream

Perfecta para compartir | Perfect to share

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

Corn Cake (460g) | Caramelized Nuts | Marzipan Ice Cream | Rompope

Perfecto para compartir | Perfect to Share

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

"Ate con Queso" (90g) | Manchego Cheese Mousse | Quince "Ate" | Apple Compote

Nube de Tres Leches (160 g) | Bizcocho Vainilla | Azafrán | Cajeta 🌿🍷🍷 \$340

"Tres Leches" Cake (160g) | Vanilla Cake | Saffron | "Cajeta"

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

Mamey Crème Brûlée (210g) | Caramel | Amaranth Tile

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

Berries Cobbler (220g) | Vanilla Crumble | Berries Compote | Basil Ice Cream

Panna Cotta de Coco y Guayaba (160 g) | Leche de Coco | Gelée de Guayaba y Jamaica 🌿🍷 \$240

Coconut and Guava Panacotta (160g) | Coconut Milk | Guava and Hibiscus Gelée

Helados Fresa, Vainilla, Chocolate, Café & Sorbetes Mango, Frutos Rojos, Limón, Coco (3 Pzas) 🍷🍷🍷 \$230

Ice Creams Vanilla, Chocolate, Coffee and Sorbets Mango, Red Fruits, Lemon, Coconut (3 Pcs)

ACOMPAÑAMIENTOS | *SIDES*

Aguacate (1 pz) | Avocado (1 pc) 🌿 \$95
Arroz (60 g) | Rice (60g) \$80
Chiles Treadados (70 g) | Charred Chilies (70g) 🌿 \$60
Espárragos (80 g) | Asparagus (80g) 🌿 \$160
Hojas del Huerto (40 g) | Farm Greens (40g) 🌿 \$160
Papas fritas (150 g) | Fries (150g) \$250
Pollo (120 g) | Chicken (120g) 🍷 \$95
Tortillas de harina (5 pzas) | Flour Tortillas (5 pcs) 🌿 \$60
Tortillas de maíz (5 pizzas) | Corn Tortillas (5 pcs) \$60
Vegetales (120 g) | Vegetables (120g) 🌿 \$95

BEBIDAS CALIENTES | *HOT BEVERAGES*

Café Sustentable / Sustainable Coffee ☕

Americano (230 ml) \$100
Cappuccino (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 o Frío (230 ml) 🍷 \$110
Cold or Hot Chocolate
Café, Frío o Caliente (230 ml) 🍷 \$100
Coffee, Cold or Hot
Té Mighty Leaf, Caliente o Frío (230 ml) \$110
Mighty Leaf Tea, Cold or Hot

SELECCIÓN SALUDABLE | *WELLNESS SELECTION*

\$120

Matcha Latte (230 ml) | Hojas de Té Verde | Origen Asiático | Leche de Preferencia | Frío o Caliente
Matcha Latte (230 ml) | Green Tea Leaves | Asian Origin | Milk of Choice | Cold or Hot 🌿🌿

Golden Milk Latte (230 ml) | Leche de Preferencia | Cúrcuma | Jengibre | Canela | Pimienta Negra | Jarabe de Agave & Vainilla

Golden Milk Latte (230 ml) | Milk of Choice | Turmeric | Ginger | Cinnamon | Black Pepper | Agave Syrup and Vanilla 🌿🍷

LECHES | *MILKS*

Entera | Whole 🍷
Deslactosada | Lactose Free Milk 🍷
Light | Skimmed Milk 🍷
Avena | Oatmeal 🌿
Coco | Coconut 🌿
Almendra | Almond 🌿
Soya | Soy 🌿
Arroz | Rice 🌿

🍖 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 🌿 Saludable / Healthy 🌱 Semillas / Seeds Seeds 🍷 Alcohol / Alcohol
🌿 Chile / Spicy 🌱 Brotes de Huerto / Sprouts from the Garden ☕ Sustentable / Sustainable

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 customer 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.