MÉNU ALMUERZO Y CENA

PARA EMPEZAR

Sopa de Milpa (230 ml)
Epazote, Flor de Calabaza, Sofrito de Chile Poblano, Calabazas Criollas, Habas y Chilacayote Tierno **$330**
Selección. Saludable y Vegana

Tiradito de Sandía (220 g)
Jícama, Aguacate, Rábano, Chile Serrano, Cilantro y Salsa de Tamarindo **$350**
Alérgenos. Gluten, Saludable

Crema de Elote (230 ml)
Elotes Baby Rostizados, Camarón (40 g), *Infladita de Maíz, Aguacate y Crema de Elotes Tiernos* **$330**
Alérgenos. Lácteos, Mariscos y Platillo Insignia

Ensalada de Camote (200 g)
Camote al Grill, Miel, Jocoque, Limón Amarillo, Pepitas, Brotes de Apio del Huerto, Arugula, Kale Frito, Yogurt Griego y Polvo de Chiles **$350**
Alérgenos. Lácteos, Semillas, Gluten, Selección Saludable

Burrata de Guanajuato (90 g)
Puré de Betabel Rostizado, Betabeles Criollos al Grill, Vinagreta de Balsámico, Polvos de Chiles Secos, Ralladura de Limón Amarillo y Mix de Mizuna-Berros **$460**
Alérgenos. Lácteos, Chile, Selección Saludable

DEL MAR

Robalo Curado en Carbón Activado (140 g)
Mousse de Aguacate, Cilantro Criollo, Agua de Chiltepín, Tostada Raspada y Nieve de Mango **$310**
Alérgenos. Pescado y Chile

Aguachile Negro del Pacífico (120 g)
Camarón, Cebolla Morada, Pepino, Chile Chiltepín, Aguacate y Tostada de Maíz Quebrado **$480**
Alérgenos. Mariscos, Chile y Plato Insignia

Ceviche Amarillo de Pescado (80 g)
Chile Manzano, Camote, Jícama, Cebolla Morada, Maíz, Cilantro y Aceite de Guajillo **$480**
Alérgenos. Pescado y Chile

Coctel de Mariscos (180 g)
Pulpo Sustentable, Camarón, Pescado, Ostión, Salsa Coctelera, Aguacate, Cilantro, Chile Serrano, Salsa Bruja, Aceituna Verde y Tostadas Raspadas **$430**
Alérgenos. Pescados, Mariscos, Plato Sustentable y Chile

LA ESENCIA DEL MAÍZ

Sopes de Pulpo al Ajillo de Maíz Nixtamalizado (3 Piezas, 90 g)
Pulpo Sustentable, Papas, Frijoles Refritos, Cilantro Criollo, Cebolla Morada, Rábano y Juliana de Pepino **$450**
Alérgenos. Gluten, Mariscos y Plato Sustentable

Tlayuda de Portobello Rostizado (200 g)
Frijoles Refritos, Portobello al Grill, Rábano Sandía, Tofu Marinado, Aguacate, Tomate Heirloom, Cilantro y Salsa Roja Martajada **$420**
Selección. Saludable, Vegana y Chile

Gorditas Gobernador (3 pzas, 90 g)
Masa de Maíz, Camarón, Queso Monterrey, Salsa Mexicana, Cilantro, Limón, Salsa de Chile Morita y Ensalada de Nopal **$440**
Alérgenos. Gluten, Mariscos, Lácteos y Chile

Gorditas de Hongos (3 pzas, 90 g)
Masa de Maíz, Nopales, Frijoles, Mousse de Aguacate, Cilantro y Ensalada de Nopal **$420**
Alérgenos. Lácteos, Contacto Cruzado con Mariscos y Cerdo, Selección Saludable y Vegana

EL ARTE DEL TACO

Tacos de Camarón Tempura (3 pzas, 180 g)
Tortilla de Harina, Relish de Piña Asada, Cebolla Cambray, Jalapeño, Costra de Queso y Dip Chipotle **$450**
Alérgenos. Mariscos, Gluten, Huevo, Lácteos y Chile

Tacos de Rib Eye Encostrado (6 pzas, 300 g)
Tortilla de Harina, Queso Monterrey, Ensalada de Verdolagas, Chile Güero, Aguacate y Pétalos de Cebolla **$920**
Alérgenos. Gluten, Huevo, Lácteos y Chile

Tacos de Tinga de Setas (3 pzas, 120 g)
Tortilla de Maíz, Tinga de Setas, Ensalada de Quelites, Frijoles y Dip de Chipotle **$410**
Alérgenos. Lácteos, Selección Saludable y Vegana

Tacos al Pastor (3 pzas, 120 g)
Tortilla de Maíz, Pastor de Cerdo, Piña al Grill, Cebolla Morada, Cilantro Criollo y Aguacate **$450**
Selección. Plato Insignia

CREACIONES DE AUTOR

Coliflor Zarandeada Estilo Nayarit (300 g)
Lentejas a la Mexicana, Mole de Pipián Rojo y Salsa de Cilantro Especiada **$450**
Alérgenos. Gluten, Contacto Cruzado con Mariscos, Selección Saludable y Chile

Pulpo Zarandeado Estilo Nayarit (400 g)
Pulpo Sustentable, Hojas del Huerto, Guacamole, Arroz con Plátano, Macha Verde con Elote, Chimichurri y Tortillas **$1,100**
Alérgenos. Mariscos, Platillo Insignia y Sustentable

Berenjena Enamorada (190 g)
Tiras de Berenjena al Josper, Salsa Tatemada de Jitomate, Arroz Blanco, Elote Baby al Grill y Papas Confitadas **$520**
Selección. Saludable y Vegana

Pesca del Día en Costra de Migas de Pan Artesanal (200 g)
Parmesano, Perejil, Limón Amarillo, Mantequilla, Nabo, Zanahorias y Salsa de Chile Ajo
Alérgenos. Pescado, Lácteos, Gluten y Saludable

Pesca del día Sustentable	**$660**
Salmón Chileno	**$710**
Atún del Pacífico	**$517**

Pollo Orgánico Macerado (190 g)
Pastel de Polenta con Habas, Epazote, Salsa de Ciruela a la Pimienta Negra, Cebolla Cambray, Elote Baby y Chilacayote **$520**
Alérgenos. Lácteos y Gluten

Panceta de Cerdo de Hidalgo (200 g)
Puré de Calabaza, Mantequilla, Salsa de Mango Ataulfo con Habanero, Berenjena Baby, Poros Rostizados y Semillas de Mostaza Encurtidas **$470**
Alérgenos. Lácteos y Chile

Short Rib Braseado en Cerveza Artesanal (250 g)
Costilla de Res de Cocción Lenta Glaseada en Cerveza, Puré de Plátano Macho, Queso Oaxaca Ahumado y Ejotes al Grill **$750**
Alérgenos. Lácteos y Gluten

Hamburguesa de Res Hecha en Casa (190 g)
Cebolla Caramelizada, Tocino, Pepinillos de la Casa, Queso Monterrey, Mayonesa de Mostaza, Papas Fritas y Pan Brioche **$580**
Alérgenos. Lácteos, Huevo, Gluten, Contacto Cruzado con Mariscos y Cerdo

Hamburguesa Vegetariana (190 g)
Proteina de Soya, Pan Brioche, Lechuga, Jitomate, Cebolla Morada y Mousse de Aguacate **$480**
Alérgenos. Gluten, Huevo, Selección Vegetariana

Arrachera (300 g)
Puré de Papa con Cebolla Caramelizada, Ensalada de Quelites, Chiles Toreados, Queso Asado, Cebolla y Nopales al Grill, Cilantro, Limón y Tortillas de Harina **$1100**
Alérgenos. Lácteos, Gluten, Chile

New York Angus (300 g)
Mil Hojas de Chayote y Jitomate Deshidratado, Brócoli al Grill con Aceite de Limón con Trufa Acompañado de Salsa de Huitlacoche **$970**
Alérgenos. Lácteos

Pasta con Salsa Tatemada (160 g)
Chipirón, Camarón, Pulpo Sustentable, Callo de Hacha, Limón Amarillo, Hojuela de Chiles, Salsa Tatemada con Cherry y Calabaza. Pasta a su Elección: Penne, Fusilli, Spaghetti o Fetuccini **$680**
Alérgenos. Gluten, Mariscos y Chile

Tetela de Flor de Calabaza (2 pzas, 200 g)
Masa de Maíz, Puré de Frijol, Ensalada de Nopales, Mole Poblano y Polvo de Hoja Santa **$450**
Alérgenos. Lácteos, Selección Saludable y Vegana

ACOMPAÑAMIENTOS

Orden de:

Aguacate (1 pza)	**$95**	*Papas fritas (150 g)*	**$250**
Arroz (60 g)	**$80**	*Pollo (120 g)*	**$95**
Chiles Toreados (70 g)	**$60**	*Tortillas de harina (5 pzas)*	**$60**
Espárragos (80 g)	**$160**	*Tortillas de maíz (5 pzas)*	**$60**
Hojas del Huerto (40 g)	**$160**	*Vegetales (120 g)*	**$95**

Productos crudos o poco cocidos son consumidos bajo responsabilidad del cliente.
El gramaje indicado en platillos informa la porción en crudo de proteína (Si aplica) y/o el peso total del plato en crudo. Selección consciente de productores locales comprometidos con la sustentabilidad. 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.
pina 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 – Porcenta
*Contacto de las autoridades para comentarios acerca del servicio: *0311 o 55 5658 1111.*

LUNCH AND DINNER MENU

APPETIZERS

"Milpa" Soup (230 ml)
Epazote, Squash Blossoms, Poblano Chile Sofrito, Heirloom Mexican Squash, Broad Beans and Young Chilacayote **$330**
Healthy and Vegan Selection

Watermelon "Tiradito" (220 g)
Jicama, Avocado, Radish, Serrano Chile, Cilantro and Tamarind Sauce **$350**
Allergens. Gluten and Healthy

Corn Cream (230 ml)
Roasted Baby Corn, Shrimp (40 g), *Puffed Corn Tortilla, Avocado, and Sweet Corn Cream* **$330**
Allergens. Dairy, Shellfish and Signature Dish

Sweet Potato Salad (200 g)
Grilled Sweet Potato, Honey, Jocoque, Yellow Lemon, Pumpkin Seeds, Garden Celery Sprouts, Arugula, Crispy Kale, Greek Yogurt and Chili Powder **$350**
Allergens. Dairy, Seeds, Gluten and Healthy Choice

Burrata from Guanajuato (90 g)
Roasted Beet Purée, Grilled Heirloom Beets, Balsamic Vinaigrette, Dried Chili Powders, Yellow Lemon Zest, and Mizuna-Watercress Mix **$460**
Allergens. Dairy, Chili Peppers and Healthy Choice

FROM THE SEA

Sea Bass Cured in Activated Charcoal *(140 g)*
Avocado Mousse, Heirloom Cilantro, Chiltepín Chili Water, Thin Crispy Corn Tostada, and Mango Sorbet **$310**
Allergens. Fish and Chili Peppers

Pacific Black "Aguachile" *(120 g)*
Shrimp, Red Onion, Cucumber, Chiltepín Chili, Avocado and Crispy Crushed Corn Tostada. **$480**
Allergens. Shellfish, Chili Peppers and Signature Dish

Yellow Ceviche *(80 g)*
Manzano Chili Pepper, Sweet Potato, Jicama, Red Onion, Corn, Cilantro and Guajillo Chili Oil **$480**
Allergens. Fish and Chili Peppers

Seafood Cocktail *(180 g)*
Sustainably Sourced Octopus, Shrimp, Fish, Oyster, Cocktail Sauce, Avocado, Cilantro, Serrano Chili, Salsa Bruja, Green Olives and Crispy Corn Tostadas **$430**
Allergens. Fish, Shellfish, Sustainable Dish and Chili Peppers

THE ESSENCE OF MAIZE

Sustainable Octopus Sopes with Nixtamalized Corn Garlic Sauce *(3 Pcs, 90 g)*
Sustainably Sourced Octopus, Potatoes, Refried Beans, Heirloom Cilantro, Red Onion, Radish and Cucumber Julienne **$450**
Allergen. Gluten, Shellfish and Sustainable Dish

Roasted Portobello "Tlayuda" *(200 g)*
Refried Beans, Grilled Portobello Mushroom, Watermelon Radish, Marinated Tofu, Avocado, Heirloom Tomato, Cilantro and Rustic Red Salsa **$420**
Healthy Choice, Vegan, Chili Peppers

"Gorditas Gobernador" *(3 pcs, 90 g)*
Corn Masa, Shrimp, Monterey Jack Cheese, Mexican Salsa, Cilantro, Lime, Morita Chili Salsa and Cactus Salad **$440**
Allergens. Gluten, Shellfish, Dairy and Chili Peppers

Mushrooms "Gorditas" *(3 pcs, 90 g)*
Corn Masa, Cactus, Beans, Avocado Mousse, Cilantro and Cactus Salad **$420**
Allergens. Dairy, Cross-Contact with Shellfish and Pork, Healthy Choice and Vegan

THE ART OF THE TACO

Tempura Shrimp Taco *(3 pcs, 180 g)*
Flour Tortilla, Grilled Pineapple Relish, Green Onions, Jalapeño, Crispy Cheese Crust, and Chipotle Dip **$450**
Allergens. Shellfish, Gluten, Eggs, Dairy and Chili Peppers

Crusted Rib Eye Tacos *(6 pcs, 300 g)*
Flour Tortilla, Monterey Jack Cheese, Purslane Salad, Güero Chili Pepper, Avocado and Onion Petals **$920**
Allergens. Gluten, Eggs, Dairy and Chili Peppers

Mushroom "Tinga Tacos" *(3 pcs, 120 g)*
Corn Tortilla, Mushroom Tinga, Wild Greens Salad, Beans, and Chipotle Dip **$410**
Allergens. Dairy, Healthy Choice and Vegan

Pork "Al Pastor" *(3 pcs, 120 g)*
Tortilla de Maíz, Pastor de Cerdo, Piña al Grill, Cebolla Morada, Cilantro Criollo y Aguacate **$450**
Selection. Signature Dish

SIGNATURE CREATIONS

"Zarandeada" Nayarit Style Cauliflower *(300 g)*
Mexican-Style Lentils, Red Pipian Mole and Spiced Cilantro Salsa **$450**
Allergens. Gluten, Cross-Contact with Shellfish, Healthy Choice and Chili Peppers

"Zarandeado" Octopus Nayarit Style *(400 g)*
Sustainably Sourced Octopus, Garden Greens, Guacamole, Rice with Plantain, Green Chili Macha Sauce with Corn, Chimichurri and Tortillas. **$1,100**
Allergens, Shellfish, Signature Dish, Sustainable Choice

"Enamorada" Eggplant *(190 g)*
Josper-Grilled Eggplant Strips, Charred Tomato Salsa, White Rice, Grilled Baby Corn and Confit Potatoes **$520**
Healthy Choice Vegan

Catch of the Day in Homemade Breadcrumb Crust *(200 g)*
Parmesan Cheese, Parsley, Yellow Lemon, Butter, Turnip, Carrots and Garlic Chili Sauce
Allergens, Fish, Dairy, Gluten, Healthy Choice

Catch of the day	**$660**
Chilean Salmon	**$710**
Pacific Tuna	**$517**

Marinated Organic Chicken *(190 g)*
Polenta Cake with Fava Beans, Epazote, Black Pepper Plum Sauce, Green Onions, Baby Corn and Chilacayote Squash **$520**
Allergens. Dairy and Gluten

Hidalgo Pork Belly *(200 g)*
Pumpkin Purée, Butter, Ataulfo Mango and Habanero Sauce, Baby Eggplant, Roasted Leeks, Pickled Mustard Seeds **$470**
Allergens. Dairy and Chili Peppers

Beer-Braised Short Rib *(250 g)*
Slow-Cooked Beef Short Rib Glazed with Beer, Plantain Purée, Smoked Oaxaca Cheese and Grilled Green Beans **$750**
Allergens. Dairy and Gluten

Homemade Beef Burger *(190 g)*
Caramelized Onions, Bacon, House-Made Pickles, Monterey Jack Cheese, Mustard Mayonnaise, French Fries and Brioche Bun **$580**
Allergens. Dairy, Eggs, Gluten, Cross-Contact with Shellfish and Pork

Vegetarian Burger *(190 g)*
Soy Protein, Brioche Bun, Lettuce, Tomato, Red Onion and Avoca Mousse **$480**
Alérgenos. Gluten, Huevo and Selección Vegetariana

Flank Steak *(300 g)*
Mashed Potatoes with Caramelized Onions, Wild Greens Salad, Blistered Chili Peppers, Grilled Cheese, Grilled Onions and Cactus, Cilantro, Lime, and Flour Tortillas **$1,100**
Allergens. Dairy, Gluten and Chili Peppers

New York Angus *(300 g)*
Chayote and Sun-Dried Tomato Mille-Feuille, Grilled Broccoli with Truffle Lemon Oil, Served with Huitlacoche Sauce **$970**
Allergens. Dairy

Pasta in Tatemada Sauce *(160 g)*
Baby Squid, Shrimp, Sustainably Sourced Octopus, Scallops, Yellow Lemon, Chili Flakes, Charred Cherry Tomato and Squash Sauce. Pasta of Your Choice: Penne, Fusilli, Spaghetti or Fettuccine **$680**
Allergens. Gluten, Shellfish and Chili Peppers

Squash Blossom "Tetela" *(2 pcs, 200 g)*
Masa de Maíz, Puré de Frijol, Ensalada de Nopales, Mole Poblano y Polvo de Hoja Santa **$450**
Allergens. Dairy, Healthy Choice and Vegan

ACCOMPANIMENTS

Order of:

Avocado *(1 pc)*	**$95**	*Fries* *(150 g)*	**$250**
Rice *(60 g)*	**$80**	*Chicken* *(120 g)*	**$95**
Charred Chilies *(70 g)*	**$60**	*Flour Tortillas* *(5 pcs)*	**$60**
Asparragus *(80 g)*	**$160**	*Corn Tortillas* *(5 pcs)*	**$60**
Farm Greens *(40 g)*	**$160**	*Vegetables* *(120 g)*	**$95**

Raw or undercooked products are consumed at the customer's own risk. The weight indicated for each dish refers to the raw portion of the protein (if applicable) and/or the total raw weight of the dish.We consciously select local producers committed to sustainability.
*Please inform us of any specific dietary requirements so that we can provide you with accurate information regarding the ingredients and allergens in our dishes. All prices are in Mexican pesos. Gratuity is not mandatory. We accept cash and VISA, MasterCard, and American Express cards. No additional fee is charged for card payments.All prices include 16% VAT.For comments or complaints regarding the service, please contact the relevant authorities at *0311 or 55 5658 1111.*

POSTRES

The Ritz-Carlton Cake (190 g) — $360
Pastel de Chocolate, Naranja Confitada, Grand Marnier y Helado de Café
Alérgenos. Huevo, Lácteos y Licor

Royal Pavlova (230 g) — $420
Crema Limón Amarillo, Merengue Suizo y Helado Vainilla
Alérgenos. Huevo y Lácteos

Pastel de Elote (460 g) — $420
Nueces Caramelizadas, Helado de Mazapán y Rompope
Alérgenos. Nuez, Semillas y Licor

Ate con Queso (90 g) — $320
Mousse de Queso Manchego, Ate de Membrillo Compota de Manzana
Alérgenos. Lácteos y huevo

Nube de Tres Leches (160 g) — $340
Bizcocho Vainilla, Azafrán y Cajeta
Alérgenos. Gluten, Huevo, Lácteos y Licor

Crème Brûlée de Mamey (210 g) — $320
Caramelo, Teja de Amaranto y Helado de Mamey
Alérgenos. Huevo, Lácteos y Semillas

Cobbler de Frutos Rojos (220 g) — $320
Crumble de Vainilla, Compota Berries y Helado de Albahaca
Alérgenos. Lácteos y Gluten

Panna Cotta de Coco y Guayaba (160 g) — $240
Leche de Coco, Gelée de Guayaba y Jamaica
Selección. Vegana y Saludable

Helado — $230
Fresa, Vainilla, Chocolate y Café
Alérgenos. Huevo y Lácteos

Sorbetes — $230
Mango, Frutos Rojos, Limón, Coco (3 Pzas)
Selección. Vegana y Saludable

DESSERTS

The Ritz-Carlton Cake (190 g) — $360
Chocolate Cake, Confit Orange, Grand Marnier and Coffee Ice Cream
Allergens. Eggs, Dairy and Alcohol

Royal Pavlova (230 g) — $420
Lemon Cream, Swiss Meringue and Vanilla Ice Cream
Allergens. Eggs and Dairy

Corn Cake (460 g) — $420
Caramelized Nuts, Marzipan Ice Cream and Rompope
Allergens. Tree Nuts, Seeds and Alcohol

"Ate con Queso" (90 g) — $320
Manchego Cheese Mousse, Quince Ate and Apple Compote
Allergens. Dairy and Eggs

"Tres Leches" Cake (160 g) — $340
Vanilla Cake, Saffron y Cajeta
Allergens. Gluten, Eggs, Dairy and Alcohol

Mamey Crème Brûlée (210 g) — $320
Caramel, Amaranth Tuile and Mamey Ice Cream
Allergens. Eggs, Dairy and Seeds

Berries Cobbler (220 g) — $320
Vanilla Crumble, Berries Compote and Basil Ice Cream
Allergens. Dairy and Gluten

Coconut and Guava Panacotta (160 g) — $240
Coconut Milk, Guava and Hibiscus Gelée
Vegan and Healthy Selection

Helado — $230
Fresa, Vainilla, Chocolate, Café
Allergens. Eggs and Dairy

Sorbetes — $230
Mango, Frutos Rojos, Limón, Coco (3 pzas)
Vegan and Healthy Selection

SELECCIÓN DE VINOS DULCES
Sweet Wine Selection

	Copa/ Glass 75 ml	Botella / Bottle 375 ml	Botella / Bottle 500 ml
Disznókó Tokaji Aszú 6 Puttonyos *Aszú, Hungría, Tokaj Hegyalja*			$8,300
Exquisit Eiswine *Grüner Veltliner, Austria, Burgenland*	$610	$2,990	
Kabir Moscato Di Panteleria *Zibbibo, Italia, DOC, Trapani*	$390	$1,950	
Grand Tokay Late Harvest *Furmint, Hungría, Tokaj Hegyalja*	$330	$1,590	

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.*