

CO

MI

DA

1 : 0 0 P M - 9 : 0 0 P M

ENTRADAS

\$ 175 GUACAMOLE

Aguacate, tomates cherry, semillas de girasol, aceite de epazote y chiles secos, acompañado de tlayuda crujiente.

\$ 220 HUMMUS DE CALABAZA

Calabaza tamala, aceite de epazote, calabaza asada, cebolla blanca y flor de calabaza.

\$ 220 CRUDO DE MAHI MAHI

Pesca del día, leche de tigre de maracuyá, mango, cebolla morada, cilantro, chile serrano, pepino, rábano y aceite de chile mixe.

\$ 250 BOWL DE MEJILLONES

En salsa de cerveza y perejil, servidos con papas a la francesa.

TOSTADAS

ATÚN \$ 200

Totopo Istmeño, atún rojo marinado en mayonesa de chile mixe y ponzu, pepino, sésamo negro, cebolla cambray, poro frito y cilantro.

PORKBELLY \$ 250

Totopo Istmeño, paté de marlin ahumado, porkbelly, chicharrón, pico de gallo verde, aguacate, cilantro y salsa macha.

TACOS

TACOS DE BARBACOA DE PICAÑA

Cocida a la cerveza, pico de gallo con piña asada y habanero, limones y tortillas.

1kg - 6 pax | 1/2kg - 3pax | 3 pzas. - 1 pers.

\$1450 / \$ 725 / \$350

TACOS ESTILO BAJA \$350

Tortilla de maíz, pesca del día rebozado en tempura, col morada, cebolla blanca, aderezo de ajo, y aguacate.

TACOS DE TASAJO \$350

Tortilla de maíz, tasajo, frijol refrito, xnipec, queso de prensa asado, y aguacate.

FUERTES

\$180 COLIFLOR ROSTIZADA

Acompañada de tzatziki de pepino, yogur y eneldo, servida con betabel rostizado, lentejas crujientes y pistaches.

\$280 HAMBURGUESA

Brioche, carne de res, queso americano, mermelada de tocino, mayonesa de chipotle y papas a la francesa.

\$230 HAMBURGUESA VEGGIE

Brioche, carne de leguminosas, veganesa de chile mixe, lechuga, jitomate, guacamole, y papas a la francesa.

DEL MAR

PESCA DEL DÍA \$350

Pescado envuelto en hoja santa con mole verde Oaxaqueño, ensalada de alubias y verdolagas.

CEVICHE \$230

Pescado, leche de tigre confitada, maíz, cebolla morada, aceite de epazote, aguacate, cilantro y chips de camote.

PULPO CÍTRICO \$380

Pulpo al grill con salsa maltesa de toronja, chips de camote y ensalada de cítricos.

POSTRES

\$180

MOUSSE DE CHOCOLATE

Mousse cremoso de chocolate oscuro, frambuesa, helado de vainilla y caramelo de rosas.

\$210

TARTA DE HIGOS

Frangipane, mermelada de higos y ganache de mascarpone y miel tostada.

\$180

TARTA DE FRESAS Y CHOCOLATE BLANCO

Sablé de vainilla, compota de fresas, cremoso de chocolate blanco, jelly de betabel y flores.

\$180

MOSTACHÓN DE PLÁTANO

Mostachón de nuez, cremoso de queso, plátano y dulce de leche.

LUN CH & DIN NER

1 : 0 0 P M - 9 : 0 0 P M

STARTERS

\$175 GUACAMOLE

Avocado, cherry tomatoes, sunflower seeds, epazote oil, and dried chiles, served with crispy tlayuda.

\$220 PUMPKIN HUMMUS

Tamala pumpkin, epazote oil, roasted heirloom pumpkin, white onion and squash blossom.

\$220 CRUDO MAHI MAHI

Catch of the day with passion fruit leche de tigre, mango, red onion, cilantro, serrano chile, cucumber, radish and chile oil.

\$250 MUSSELS BOWL

Cooked in beer and parsley sauce, served with french fries.

TOSTADAS

TUNA \$200

Marinated red tuna in chile mayo and ponzu, cucumber, black sesame, spring onion, fried leek and cilantro.

PORKBELLY \$250

Smoked marlin pâté, pork belly, chicharrón, green pico de gallo, avocado, cilantro and salsa macha.

TACOS

PICAÑA BARBACOA TACOS

Cooked in beer, served with roasted pineapple and habanero pico de gallo, limes, and tortillas.

1 kg - 6ppl | 1/2 kg - 3ppl | 3 pcs. - 1 person

\$1450 / \$ 725 / \$350

TACOS BAJA STYLE \$350

Corn tortilla, tempura-battered catch of the day, purple cabbage, white onion, garlic dressing, and avocado.

TASAJO TACOS \$350

Corn tortilla, tasajo (grilled cured beef), beans, xnipec salsa, grilled pressed cheese, and avocado.

MAIN

\$180 ROASTED CAULIFLOWER

Served with cucumber, yogurt, and dill tzatziki, accompanied by roasted beets, crispy lentils, and pistachios.

\$280 BURGER

Brioche bun, beef patty, american cheese, bacon jam, chipotle mayo, and french fries.

\$230 VEGGIE BURGER

Brioche bun, legume patty, chile vegan mayo, lettuce, tomato, guacamole and french fries.

SEA

CATCH OF THE DAY \$350

Fish wrapped in hoja santa with Oaxacan green mole and bean and purslane salad.

CEVICHE \$230

Fish, leche de tigre, corn, red onion, epazote oil, avocado, cilantro, and sweet potato chips.

CITRUS OCTOPUS \$380

Grilled octopus with grapefruit maltese sauce, sweet potato chips, and citrus salad.

DESSERTS

\$180

CHOCOLATE MOUSSE

Creamy Oaxacan chocolate mousse with raspberries, vanilla ice cream, and rose caramel.

\$180

STRAWBERRY & WHITE CHOCOLATE TART

Vanilla sablé, strawberry compote, white chocolate cream, beet jelly, and flowers.

\$210

FIG TART

Frangipane, fig jam, and toasted honey mascarpone ganache.

\$180

BANANA MOSTACHÓN

Pecan mostachón, creamy cheese, banana, and dulce de leche.