

TASTING MENU

7 COURSE / chef's recommendations / mandatory that the whole table participates 1400/person

ADD WINE PAIRING 1400/person

APPETIZERS

CRUDITE / field vegetable / hoja santa ranch dressing / milk crumble / herb powder 215

COUNTRY TOAST / grilled sourdough / ricotta / strawberry compote / herb salad / pecan 285

SMOKED TOMATO SOUP / fried chihuahua + oaxacan cheese / crema / african blue basil 130

CRUDO CEVICHE / korean pepper paste / sesame seeds / radish / rice paper 235

LECHE DE TIGRE CEVICHE / watermelon / sweet potato chicharrón / black sesame 300

BEEF FRITTER / ricotta + confit beef / cauliflower + brown butter mash / gravy / milk crumble 135

CHICKEN LIVER MOUSSE / strawberry compote / chicken chicharrón / pickled turnip 320

SALADS & VEGETABLES

SIMPLE GREEN / arugula / radish / tomato / ricotta / beet crostini / lemon vinaigrette 180
add fish 190 add chicken 95

BIBB LETTUCE / green goddess dressing / fennel / smoked + pickled grapes / tempura flake 180
add fish 190 add chicken 95

COBB SALAD / bacon / avocado / queso fresco / garlic chicken / chipotle thousand island 300

NICOISE SALAD / seared tuna / baby lettuce / green bean / olive / red wine vinaigrette 365

BEETS ON BEETS / roasted + pickled + crispy beets / goat cheese / avocado / hibiscus 230

CRISPY BRUSSELS SPROUTS / lemon aioli / epazote / smoked paprika / peanuts 275

FRIED TOMATOES / sherry + honey syrup / crispy basil / macerated cherry tomato 315

GRILLED EGGPLANT / chile de arbol + peanut salsa / tempura flake / oven dried tomato 165

AGNOLOTTI PASTA / sweet corn / white wine cream / egg bottarga / corn chips 265

PRICES IN PESOS / 16% IVA NOT INCLUDED / AUTO GRATUITY OF 18% FOR PARTIES OF 6 OR MORE

DESIGN, SUSTAINABILITY AND MODERN LIFE INTERSECT IN ONE BEAUTIFUL UNIQUE PROPERTY

MAINS

- CHARRED OCTOPUS** / eggplant puree / chintestle paste / field greens / lemon aioli 400
- FRESH CATCH TATAKI** / sautéed field greens / caramelized green onions / ginger sauce 395
- CATCH OF THE DAY** / zucchini + basil puree / glazed snap peas / seaweed oil / pea tendrils 360
- VERMOUTH POACHED SNAPPER** / potato + leek cream / seaweed oil / french onion chips 385
- BAJA STYLE FISH TACOS** / beer battered / crema mexicana / pico de gallo / cabbage slaw 350
- CHICKEN BREAST** / sweet potato gratin / thyme jus / braised garden trim / glazed carrot 320
- BACON RANCH FRIED CHICKEN SANDWICH** / chihuahua cheese / sweet potato chips 315
- WHOLE ROASTED HEN** / steamed bun / soy jalapeno / pickled radish / thai love sauce 550
- BURGER** / free range / chihuahua cheese / caramelized onion / lettuce / aioli / yam fries 315
- PAPPARDELLE + MEATBALLS** / tomato gravy / carrot top gremolata / goat mozzarella 390
- PRIME RIBEYE** 15oz / red wine sauce / roasted vegetables / loaded baked potato 1195
- BRAISED PORK SHOULDER / for 2 - please allow 30 mins** 995
- nixtamal tortillas / salsa verde / grilled scallion / roasted pineapple

SIDES

- CHEDDAR BISCUITS** / moringa leaf / honey + cultured cow butter (2) 84
- BRAISED FIELD GREEN** / caramelized onion / animas bajas herbs 144
- ROASTED VEGETABLES** / garden produce / herb + garlic oil 144
- TEMPURA ONION RINGS** / chipotle thousand island dressing 144
- SWEET POTATO FRIES** / lemon aioli 144

MENÚ DEGUSTACIÓN

7 TIEMPOS / recomendación del chef / diseñado para todos en la mesa 1400/persona

AGREGAR MARIDAJE 1400/persona

APERITIVOS

CRUDITE / vegetales del huerto / aderezo ranch de hoja santa / leche de cabra deshidratada 215

PAN TOSTADO / queso de ricota / conserva de fresa / nuez pecan / hierbas mixtas / miel 285

SOPA DE TOMATE / queso chihuahua + oaxaca frito / aceite de oliva local / albahaca azul 130

CEVICHE CRUDO / pasta de pimiento coreano/ ajonjolí / rabano / papel arroz 235

CALLO DE HACHA / salsa de aji amarillo / mousse de aguacate / chicharron de pollo / cilantro 345

CEVICHE LECHE DE TIGRE / sandía / chicharrón de camote / ajonjolí negro 300

CROQUETA FRITA DE RES / ricota + carne confitada / puré de coliflor y mantequilla / gravy 135

MOUSSE DE HÍGADO DE POLLO / conserva de fresa / chicharrón de pollo 320

ENSALADAS + VEGETALES

LECHUGAS MIXTAS / arugula / rábano / tomate / queso / betabel crostini / vinagreta 180

agregue pescado 190 agregue pollo 95

ENSALADA DE BIBB / aderezo verde de hierbas / hinojo / uvas en vinagre ahumadas 180

agregue pescado 190 agregue pollo 95

ENSALADA COBB / tocino / queso fresco / aguacate / pollo al ajo / aderezo mil islas de chipotle 300

ENSALADA NICOISE / atun sellado/ lechuga / ejote verde / olivas / vinagreta de vino tinto 365

BETABEL EN BETABEL / frito / asado / en escabeche / queso de cabra / puré de aguacate 230

COL DEL BRUSELAS / aioli de limón / epazote / paprika ahumado / cacahuete 275

TOMATES FRITOS / jarabe de jerez y miel / albahaca crujiente/ tomates cherry macerados 315

BERENJENA A LA PARRILLA / salsa de chile de árbol + cacahuates / tomate deshidratado 165

AGNOLOTTI PASTA / maíz dulce / crema de vino blanco / espuma de cotija 265

PRECIOS EN PESOS / NO INCUYEN 16% IVA / PROPINA INCLUIDA 18% PARA GRUPOS DE 6 O MÁS

PLATOS FUERTES

PULPO ADOBADO / pasta chintextle / vegetales del huerto / aioli de limón	400
PESCA DEL DÍA TATAKI / cebollas cambray caramelizadas / lechugas salteadas / salsa de soya	395
PESCA DEL DÍA A LA PLANCHA / pure de albahaca + calabacín / chicharos glaseados	360
HUACHINANGO POCHADO EN VERMOUTH / crema de poro y papa / aceite de alga / patatas fritas	385
TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA / capeado de cerveza / crema pico de gallo / col morada	350
PECHUGA DE POLLO / camote gratinado / follaje del jardín salteado / zanahoria	320
SANDWICH DE POLLO FRITO Y TOCINO / queso chihuahua / hojuelas crujientes de camote	315
POLLO ROSTIZADO / pan al vapor / soya con jalapeños / rábano encurtido / salsa tailandesa	550
HAMBURGUESA / queso cheddar / cebolla caramelizada / lechuga / aioli / camote frito	315
PAPPADELLE + ALBÓNDIGAS / gravy de tomate / gremolata de follaje / mozzarella de cabra	390
PRIME RIBEYE 15oz / salsa de vino tinto / vegetales rostizados / papa al horno "loaded"	1195
PUERCO PIBIL / para 2 - considerar 30 mins para su elaboración	995

tortillas de nixtamal / salsa verde / cebollas chambray / a la parrilla / piña rostizada

GUARNICIONES

BISQUETS DE QUESO CHEDDAR / hojas de moringa / mantequilla con miel (2)	84
VERDES DEL HUERTO BRASEADO / cebolla caramelizada / hierbas de ánimas bajas	144
VEGETALES ROSTIZADOS / producción de nuestros huertos / hierbas + aceite de ajo	144
AROS DE CEBOLLA TEMPURA / aderezo chipotle mil islas	144
CAMOTE FRITO / aioli de limón	144

PRECIOS EN PESOS / NO INCUYEN 16% IVA / PROPINA INCLUIDA 18% PARA GRUPOS DE 6 O MÁS

DISEÑO SUSTENTABILIDAD Y VIDA MODERNA INTERSECTAN EN UNA ÚNICA Y BELLA PROPIEDAD