

ENTRADAS

🌱 🌱 TORTELLINI DE CAMOTE TRUFADO Puré de brócoli, reducción de Madeira, nuez caramelizada.	\$246
🌱 ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO Hummus, hojas mixtas, quinoa, semillas de girasol caramelizadas, vinagreta de mostaza antigua, edamame fresco, queso feta.	\$269
🌱 🌱 🌱 TLACOYO DE HUITLACOCHES Y CALABACITA Mole de cacahuete y berenjena asada, ensalada de hojas frescas, relish de aguacate.	\$269
🌱 CEVICHE SAN BLAS Camarón azul y camarón seco, leche de tigre de chile pasilla mixe.	\$325
🌱 CRUJIENTES DE CAMARÓN Y AJÍ AMARILLO Tostada de malanga, ceviche de camarón, ají amarillo, aguacate, ajonjolí tostado, cebollín.	\$325
🌱 GORDITA DE QUESILLO Y PORK BELLY Salsa de huitlacoche, relish de aguacate y tomatillo, cilantro criollo.	\$358
🌱 🌱 ROLLOS DE SHORT RIB Curry rojo, ensalada de nabo y manzana, nuez de la India, emulsión de cilantro.	\$381
🌱 🌱 🌱 CORAZÓN DE LECHUGA PARRILLADA Queso Ramonetti, tomate cherry confitado, pesto de albahaca, vinagreta de vino tinto.	\$358
🌱 TIRADITO DE PESCA Leche de tigre de serrano, relish de jengibre, wakame, mango.	\$325
🌱 TACO DE LENGUA Puré de plátano, calamar frito, zanahoria y cebolla encurtidas, salsa macha.	\$302
🌱 🌱 ENSALADA DE RAICES Camote, betabel, chirivía y zanahorias rostizadas, jocoque fresco, hojas mixtas, vinagreta de piconcillo, pistaches.	\$269
🌱 TAMAL DE SETAS Mole de hongos, verdolagas, queso seco de Oaxaca, aguacate frito.	\$280

APPETIZERS

TRUFFLED SWEET POTATO TORTELLINI 🌱 🌱 Broccoli purée, Madeira reduction, caramelized pecan.	
ROASTED BEET SALAD 🌱 Hummus, mixed greens, quinoa, caramelized sunflower seeds, grain mustard vinaigrette, fresh edamame, feta cheese.	
CORN TRUFFLE & ZUCCHINI 🌱 🌱 🌱 "TLACOYO" Peanut & roasted eggplant mole, mixed greens, avocado relish.	
SAN BLAS CEVICHE 🌱 Dried and blue shrimp, "pasilla mixe chile leche de tigre".	
CRISPY SHRIMP & YELLOW AJI 🌱 Malanga toast, shrimp ceviche, yellow aji, avocado, toasted sesame seeds, chives.	
OAXACAN CHEESE & PORK BELLY GORDITA 🌱 Huitlacoche sauce, avocado and tomatillo relish, "cilantro criollo".	
SHORT RIB ROLLS 🌱 🌱 Red curry, apple & daikon slaw, cashews, cilantro emulsion.	
GRILLED ROMAINE HEARTS 🌱 🌱 🌱 Ramonetti cheese, cherry tomato confit, basil pesto, red wine vinaigrette.	
CATCH OF THE DAY TIRADITO 🌱 Chile serrano "leche de tigre", ginger relish, wakame, mango.	
TACO DE LENGUA 🌱 Beef tongue, plantain purée, fried calamari, pickled carrot with onion, salsa macha.	
ROOTS SALAD 🌱 🌱 Roasted sweet potato, beets, parsnip, carrots, fresh jocoque, mixed greens, piconcillo vinaigrette, pistachios.	
MUSHROOM TAMAL 🌱 Mushroom mole, purslane, Oaxacan dried cheese, fried avocado.	

🌱 Libre de Gluten - Gluten free

🌱 Vegetariano - Vegetarian

🌱 Contiene Nueces - Contains Nuts

PLATOS FUERTES

🍷 SHORT RIB BRASEADO Risotto de hongos, salsa de oporto, queso Ramonetti.	\$997
🍷🌱 MAGRET DE PATO Mole negro, brocolini parrillado, puré de platano, queso seco de Oaxaca.	\$683
🌱 ARROZ HUÉRFANO Pork belly, tocino, almendras, cebollín, crema acida.	\$504
🌱 PASTA HECHA EN CASA Fettuccini con tomate cherry, ajo confitado, espárragos, vino blanco, albahaca fresca.	\$392
FETUCCINI DEL PACÍFICO Mejillones de la Baja, camarón azul, mantequilla, vino rosado.	\$538
🍷 PULPO A LA PARRILLA Puré de chirivía rostizada, papas al chimichurri, pulpo parrillado y frito.	\$538
🍷 CAMARONES A LA PARRILLA Mole coloradito, empanada de plátano macho y quesillo, esquites con tocino.	\$616
🍷 NEW YORK STEAK Cebollas rellenas de quesillo, salsa verde, elote tierno.	\$986
🌱🍷 CURRY VERDE TAILANDÉS Curry verde tailandés, vegetales salteados, tofu crujiente, arroz Jazmín.	\$459
Con Camarón o Pesca del día.	\$582
🍷 PESCA DEL DIA Vegetales parrillados, espinacas a la crema, mantequilla de hierbas.	\$549
MENÚ DEGUSTACIÓN Cinco tiempos a elección del chef.	\$2,128
Con maridaje.	\$3,024

ENTRÉES

BRAISED SHORT RIB 🍷 Mushroom risotto, port sauce, Ramonetti cheese.
DUCK MAGRET 🍷🌱 Black mole, grilled brocolini, plantain purée, Oaxacan dried cheese.
"ARROZ HUÉRFANO" 🌱 Pork belly, bacon, almonds, chives, sour cream.
HOMEMADE PASTA 🌱 Fettuccini, cherry tomato, confit garlic, asparagus, white wine, fresh basil.
PACIFIC FETUCCINI Baja mussels, blue shrimp, butter, rosé wine.
GRILLED OCTOPUS 🍷 Roasted parsnip purée, chimichurri potato, grilled and fried octopus.
GRILLED SHRIMP 🍷 "Mole coloradito", plantain and Oaxaca cheese empanada, bacon "esquites".
NEW YORK STEAK 🍷 "Quesillo" stuffed onions, salsa verde, baby corn.
THAI GREEN CURRY 🌱🍷 Thai Green curry, sautéed vegetables, crispy tofu, Jasmine rice.
With Shrimp or Catch of the day.
CATCH OF THE DAY 🍷 Grilled vegetables, creamy spinach, herbal butter.
TASTING MENU Chef choice five courses menu.
With pairing.

🌱 Libre de Gluten - Gluten free

🌱 Vegetariano - Vegetarian

🌱 Contiene Nueces - Contains Nuts