



—ENTRANTES FRÍOS—

|  |      |
|--|------|
| El auténtico <b>guacamole</b> con chicharrón. . . . .                                    | 14 € |
| <b>Ostra</b> al aguachile verde con nieve de pepino limón ( <i>la unidad</i> ) . . . . . | 4 €  |
| <b>Atún</b> en aguachile rojo, mezcal espadín Los Amantes y sal de gusano . . . . .      | 17€  |
| Tostadas de <b>atún rojo</b> al chipotle ( <i>3 piezas</i> ) . . . . .                   | 14€  |
| <b>Ceviche</b> verde con pescados de la Lonja de la Barceloneta . . . . .                | 20€  |
| <b>Corvina</b> con ceniza de chiles tatemados y charales de Pátzcuaro . . . . .          | 20€  |
| Tostadas de <b>pato</b> en escabeche xalapeño ( <i>2 piezas</i> ) . . . . .              | 11€  |
| <b>Tomates</b> , miltomates, nopales y quelites de nuestra huerta . . . . .              | 10€  |

—ENTRANTES CALIENTES—

|  |    |
|--|----|
| <b>Elote</b> asado del mercado de Coyoacán con queso cotija . . . . .      | 8€ |
| Empanada de plátano macho rellena de<br>salpicón de <b>jaiba</b> . . . . . | 8€ |
| Tacos de <b>cerdo</b> ibérico al pastor ( <i>2 unidades</i> ) . . . . .    | 9€ |
| <b>Quesadilla</b> de mercado ( <i>la unidad</i> ) . . . . .                | 5€ |
| Orden de <b>tortillas</b> de maiz nixtamalizado en casa . . . . .          | 4€ |



—DEL MAR—

|  |     |
|--|-----|
| Pulpo tatemado, mar y tierra de Isla Mujeres . . . . .   | 26€ |
| Escamoles con cigalas para chuparse los dedos . . . . .  | 32€ |
| Taco acuyo de jaiba de concha suave . . . . .  | 20€ |
| Gambas al fuego de mezcal en molcajete . . . . .   | 28€ |
| <b>Pescado de la Lonja de la Barceloneta a la Veracruzana</b><br><i>(para 2 pers./ precio por pers.)</i> . . . . . | 32€ |

—DE LA TIERRA—

|  |     |
|--|-----|
| Pollo de Cal Rovira con nuestro mole negro de Oaxaca . . . . .         | 25€ |
| EL GRAN TACO. Entrecôte de vaca gallega a la brasa . . . . .           | 22€ |
| Carnitas michoacanas de cerdo ibérico para hacerse sus tacos . . . . . | 26€ |
| Cochinita pibil de raza ibérica con frijoles de la olla . . . . .      | 26€ |
| Cordero lechal en mole chichilo de Oaxaca . . . . .                    | 22€ |

OTRAS SALSAS

3€

*Habanero  
limón*



*Tatemada  
de habanero*

—POSTRES—

|   |    |
|---|----|
| Tepache, chía, piña al tequila, nieve de limón y acuyo . . . . .                          | 7€ |
| 4 leches con frutos rojos . . . . .   | 7€ |
| Torta de oro con rompopo y nieve de pinole . . . . .                                      | 7€ |
| Pastelito de chocolate caliente<br>con mole y helado de flor de rosita de cacao . . . . . | 7€ |
| Mango, mezcal, zapote negro y nieve de mango y chamoy . . . . .                           | 7€ |
| Helados de chocolate de Oaxaca al metate,<br>vainilla papantla y nieve de mango . . . . . | 7€ |
| Trufas de chocolate con chamoy y Miguelito . . . . .                                      | 4€ |
| Ceremonia del café de olla, San José Chacalapa, Oaxaca <i>(para 2 pers.)</i>              | 8€ |



I.V.A. incluido