



Entradas Calientes

- **Tamal de maíz criollo \$95**

Relleno de requesón y hoja santa con salsa de tomate milpero y chile pasilla, crema, escabeche de cebolla, aguacate y ceniza de chile.

- **Tetela de maíz azul \$95.**

Frijol con chicharrón, aguacate, ensalada de nopalitos, escabeche de rábano, chapulines queso fresco y crema de rancho.

- **Memelitas \$105 (3 pzas)**

Queso fresco, crema, suadero, frijoles refritos, escabeche de rabano, cremoso de aguacate.

- **Tortitas del jefe \$95 (3 pzas)**

Tortitas de plátano macho, acompañadas de crema de rancho, mole xoló, queso de Chiapas y escabeche de rábanos.

- **Taco de pork belly al pulque \$85**

Tortilla azul, salsa de xoconostle, cebolla caramelizada, cebolla encurtida, cremoso de aguacate, gel de tepache, salsa de xoconostle.

Entradas Frias.

- **Crudo de Dorado \$175**

Dorado curado en salsa y espuma de Cítricos con mezcal, Cebolla morada, cubos de aguacate, salsa macha y chicharrón de serrano.

- **Aguachile de Negro \$195**

Aguachile de camarón en salsa de habanero tatemado, acompañado de cremoso de aguacate, pepino, cebolla morada, rábano negro, ajonjolí negro y ceniza de chile.

Sopas

- **Sopa de maíz y poblano \$ 105**

Elote baby fresco asado, rajas poblanas, jitomate en cubos, crema de rancho, aceite de epazote.

- **Sopa Xoló \$175**

Caldo a base de masa y chile ancho con frijolitos, requesón y aguacate

Ensaladas

- **Betabél Rostizado \$ 145**

Mix de hojas, Betabel Rostizado, pepitas tostadas, cremoso de queso de cabra, puré de cebolla morada confitada, cilantro criollo, vinagreta de jamaica.

- **Desierto. \$175**

Mix de lechugas, palmitos, cabuches (EN TEMPORADA), nopales curados, almendra garapiñada, jitomate baby, chayote tierno y con vinagreta de tuna.

Platos Fuertes

- **Pechuga de pollo en mole Xoló. \$225**

Pechuga de pollo rellena de pure de plátano, queso ranchero, almendra tostada en Mole de la casa, elotito asado, crema de rancho, chochoyotas y arroz blanco.

- **Barbacoa de cachete de res \$295**

Cocción lenta de 12 hrs en hoja de maguey, escabeche de cebolla morada, jardín, tortillas de maíz azul.

- **Pesca del Dia**
 - **A la Zarandeado \$285**
 - **A la Veracruzana \$285**
 - **En Mojo de cilantro \$265**
 - **Al Ajillo \$275**

Guarnición de arroz blanco, pure de papa y coliflor y vegetales rostizados.

- **Pulpo asado \$355**

Pulpo en mojo de cilantro, chicharrón prensado, pure de coliflor, papa de monte, gel de tepache, mayonesa de tomatillo.

- **Filete de cerdo en Chileajo \$285**

Filete de cerdo adobado, compota de frutas melosas, verduras asadas y polvo de chicharrón con chile ancho.

- **Coliflor rostizada en mole verde \$205**

Coliflor rostizada en mole verde, chilacayotes, verdolagas y chochoyotas, pepitas tostadas.

Postres

- **Flan de queso \$95**

Garapiñado de almendra, compota de fruta, frambuesa, crema batida, polvo de frambuesa.

- **Molten de chocolate de metate y mole \$95**

Zarzamoras, helado de vainilla y salsa de xoconostle.

- **Mictlán \$105**

Crumble de chancakilla, gel de garambullo/Blue Berry(temporada), calavera de chocolate amargo, rellena de mousse de chocolate blanco, vainilla de Papantla y bizcocho de maíz, geleé de garambullo (en temporada) o blue Berry.

- **Suspiro de Maíz. \$105**

Pure de palomitas a la mantequilla, pan de elote, panacota de vainilla de Papantla, salsa de caramelo salado, crumble de palomitas acarameladas.