

Entradas

PANUCHOS DE COCHINITA PIBIL 60G (ORDEN DE 3)

Tortillas de maíz rellenas de frijoles colados y cochinita pibil. \$170

SAMPLER DE ANTOJITOS (ORDEN DE 6)

Sopes de papa con chorizo, tlacoyos de frijol con ensalada de nopales, cebolla y tomate y tacos dorados de pollo. \$289

GUACAMOLE

Aguaates machacados con chile serrano, cebolla blanca, cilantro y limón verde. \$300

AGUACHILE NEGRO

120g de camarón, aguacate, pepino, jicama, cilantro y salsa de recado negro. \$299

QUESO FUNDIDO

Tequila, 120g de queso asadero y Oaxaca, longaniza y chile quebrado. \$260

TACOS DE CHICHARRÓN DE NEW YORK

120g de crujiente New York con cremoso de aguacate, panela, cilantro y chile serrano. \$360

TACOS DE PULPO

GLASEADO 120G (ORDEN DE 3)

Glaseado de lima y yuzu, servido con relish de cilantro. \$449

QUESABIRRIAS (ORDEN DE 3)

Doraditas quesadillas de birria de res con queso. \$339

Ensaladas

ENSALADA DE VEGETALES DE LA MILPA, QUESO DE CABRA Y VINAGRETA DE FLOR DE JAMAICA

Ejotes cocidos, chayote, aguacate, calabaza, frijol ayocote, elote mini, quelites frescos, pepita tostada, queso de cabra de rancho y vinagreta de flor de jamaica. \$210

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA \$250

- Con **pechuga de pollo** (120g) \$289
- Con **camarones** (120g) \$389

Sopas

CALDO DE HONGOS ESTILO CDMX

Sopa a base de hongos y epazote. \$220

CREMA DE CHILE POBLANO

Crema de chile poblano cocido en caldo de pollo y crema acompañada de rajas poblanas y granos de maíz. \$229

TESMOLOTE VERACRUZANO

Caldo de pollo con chile guajillo, chochoyotes de masa y vegetales. \$230

Platos Fuertes

PESCADO MAYA

200g de pescado marinado en salsa de adobo de achiote y 3 chiles y salsa de chaya con naranja agria. \$469

CHILE RELLENO

Relleno de queso de cabra mexicano, 180g de camarón y elote blanco. \$320

FAJITAS DE POLLO, RES O CAMARONES

Juliana de pimientos y cebollas salteados con ajo

- **Pollo** (150g) \$349
- **Res** (150g) \$440
- **Camarón** (120g) \$459

POLLO CON MOLE OAXAQUEÑO

330g de pechuga de pollo con piel en mole servida con arroz y plátano frito. \$400

TUÉTANO (ORDEN DE 1)

Servido con esquite, mayonesa de lima y 180g de arrachera. \$629

CAMARONES U12 A LA TALLA (150G)

Marinados en adobo de chiles, mayonesa acompañados de arroz y vegetales. \$570

LOMO DE CERDO EN PIPIÁN (200G)

Escalopas de cerdo en mole verde con semilla de pepita y calabacitas al vapor. \$480

RIB EYE WAGYU

454g de wagyu australiano al término de su elección con puré papa y vegetales. \$2,900

**Cargo adicional \$2,000*



ENCHILADAS DE LANGOSTA (ORDEN DE 3)

Suaves tortillas de maíz rellenas de langosta (150g) bañadas en salsa cremosa de chipotle y gratinadas con queso mozzarella. \$580

FILETE DE CORDERO ALMENDRADO

160g de filete de cordero a la plancha cubierto en salsa de almendra, tlacoyo de vegetales y puré de frijoles. \$630

Menú disponible de 5 a 10 p.m.
Los precios están en pesos e incluyen impuestos. Propina no incluida.
El consumo de alimentos crudos o poco cocidos pueden aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. *Cargo aplicable a huéspedes con paquete Todo-Incluido. Sujeto a cambios sin previo aviso.
Formas de pago: Cargo a la habitación, tarjeta de débito y crédito (se aceptan Mastercard, American Express y Visa)

Appetizers

COCHINITA PIBIL

PANUCHOS 60G/2.11OZ (ORDER OF 3)

Corn tortillas stuffed with strained beans and Yucatan-style marinated roast pork. \$170

MEXICAN SNACKS SAMPLER (ORDER OF 6)

Potato and chorizo sopes, bean tlacoyos with nopal cactus pad, onion and tomato salad and crispy chicken tacos. \$289

GUACAMOLE

Mashed avocado with serrano chili, white onion, cilantro and lime. \$300

AGUACHILE NEGRO

120g/4.23oz shrimp, avocado, cucumber, jicama, coriander and recado negro sauce. \$299

QUESO FUNDIDO

Tequila, 120g/4.23oz of melted Asadero and Oaxaca cheese, longaniza sausage and chili pepper flakes. \$260

NEW YORK CRACKLING TACOS

120g/4.23oz crispy New York with avocado cream, panela cheese, coriander and serrano chili pepper. \$360

GLAZED OCTOPUS

TACOS (120G/4.23OZ) (ORDER OF 3)

Glazed with lima and yuzu, served with coriander relish. \$449

QUESABIRRIAS (ORDER OF 3)

Golden quesadillas filled with beef birria stew and cheese. \$339

Salads

MILPA VEGETABLE SALAD WITH GOAT CHEESE AND JAMAICA DRESSING

Green beans, chayote, avocado, zucchini, ayocote beans, baby sweet corn, fresh quelites or greens, toasted pumpkin seeds, goat cheese from the ranch and a hibiscus dressing. \$210

CLASSIC CAESAR SALAD \$250

- With **chicken breast** (120g/4.23oz) \$289
- With **shrimp** (120g/4.23oz) \$389

Soups

MEXICO CITY-STYLE MUSHROOM BROTH

Mushroom soup with epazote. \$220

CREAM OF POBLANO CHILI SOUP

Creamed poblano chili cooked in chicken broth and cream with rajas poblanas and corn kernels. \$229

VERACRUZ TESMOLOTE

Chicken broth with guajillo chili pepper, chochoyotes or corn dumplings and vegetables. \$230

Main Courses

MAYAN-STYLE FISH

200g/7.05oz fish marinated in two sauces: achiote-three chili adobo and chaya sauce with a dash of Seville orange juice. \$469

CHILE RELLENO

Filled with Mexican goat cheese, 180g/6.34oz shrimp and corn. \$320

CHICKEN, BEEF OR SHRIMP FAJITAS

Served with the traditional garnish of bell pepper julienne and onion sautéed with garlic.

- **Chicken** (150g/5.29oz) \$349
- **Beef** (150g/5.29oz) \$440
- **Shrimp** (120g/4.23oz) \$459

CHICKEN WITH OAXACAN MOLE

330g/11.64 of skin-on chicken breast with mole served with rice and fried plantain. \$400

TUÉTANOS (ORDER OF 1)

Marrowbone served with esquites or stewed corn, lima mayonnaise and 180g/6.34oz skirt steak. \$629

U12 SHRIMP TALLA-STYLE (150G)

Marinated in spicy chili sauce and mayonnaise served with rice and vegetables. \$570

PORK LOIN IN PIPIÁN SAUCE (200G)

Pork scallops in green mole sauce with pumpkin seeds and steamed zucchini. \$480

RIB EYE WAGYU

454g/16.01oz of Australian wagyu of your choice with mashed potatoes and vegetables. \$2,900

**All-Inclusive surcharge \$2,000*



LOBSTER ENCHILADAS (ORDER OF 3)

Soft corn tortillas filled with lobster (150g) bathed in creamy chipotle sauce and topped with mozzarella cheese. \$580

LAMB FILLET IN ALMOND SAUCE

160g/5.64oz grilled lamb fillet with almond sauce, vegetable tlacoyo and bean purée. \$630

Menu available from 5 p.m. to 10 p.m.
Our prices are in pesos and include all taxes. Tips are not included.
The consumption of raw or partially cooked food can increase the risk of illness.
*Some dishes have surcharges for guests with the All-Inclusive package. Subject to changes without prior notice.
Payment methods: Charge to the room account, debit and credit card (MasterCard, American Express and Visa are accepted).