



Entradas Frías

CEVICHE DE LA PASIÓN

Perfecta combinación marina de camarón, pulpo y frutas tropicales bañados en leche de tigre de yaca, abanico de aguacate y hojas de cilantro

TAQUITOS DE TZIC DE CANGREJO

Suave carne de crustáceo bañada en marinada regional envueltos en tortilla de jícama

TOSTADAS DE SALPICÓN DE CASTACÁN

Costra de cerdo marinado con limón, cebolla morada, cilantro, tomate montado sobre crocante de maíz

LÁMINILLAS DE RES CON CHILE AJO ROJO

Filete de res sellado al grill salpicado en confit de habanero rojo y ensaladilla con limoneta

Sopas & Cremas

POZOLE ROJO

Tradicional de Jalisco, maíz en balance perfecto de chile guajillo ajo, cebolla tatemados y cerdo guarnecido con rábano, lechuga y aguacate

CREMA DE HOJA SANTA

Suave crema de hoja regional con sabor anisado guarnecida con crocante de trigo, kisses de queso cabra y espárragos tatemados

TACOS

QUESABIRRIAS

Clásico callejero a base de res en cocción lenta en caldillo de chiles, envuelta en tortilla de harina con queso

TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA

Pesca del día cubierta con fino rebosado pasado a fritura profunda sentado en maíz suave, alioli de chipotle, mix de col y salsa de tamarindo

Entradas Calientes

TAMAL DECONSTRUIDO

Cápsula de maíz reposado en fina salsa poblana cocinado a vapor

MINI TLACOYO DE QUESO DE CABRA

Maíz relleno de queso de cabra, untado en salsa de 3 chiles acompañado con ensaladilla de nopal marinado en vinagreta de vino tinto

TOSTADAS DE TINGA DE MARLÍN

Minilla de marlín ahumado en fina salsa de tomate especiada con un toque de canela, comino, laurel y chipotle tatemado

ESQUITES CON TUÉTANO

Grano de maíz hidratado al vapor perfumado con epazote acompañado con tuétano al grill

Ensaladas

1000 HOJAS DE BETABEL

Finas láminas de betabel tatemado perfumadas con licor de naranja entrelazadas con queso crema trabajado con ajo y cebolla caramelizados

ENSALADA LOL-BÉ

Mix de lechugas empapadas en vinagreta simple acompañada con perlas de queso cabra, praliné de ajonjolí, láminas de manzana y aderezo de betabel

ENSALADA YA'AX

Perfecta combinación de hojas verdes montadas en suave cama de tomate bola bañada en vinagreta de miel y espolvoreada con queso cabra y pepita verde regional

TACOS DE POC-CHUC

Chuletón de cerdo al grill marinado en recado blanco, ajo, cebolla blanca y cítricos regionales acompañado con jardín verde y chiltomate





Platos Fuertes

RES AL MEZCAL

Suave filete de res sellado al grill acompañado con fina salsa de mezcal guarnecido con cremoso de nopal

FAJITAS

Finas tiras de pollo y arrachera a la plancha acompañadas de queso panela asado, guacamole y frijoles refritos

PERNIL DE POLLO EN MOLE

Pierna y muslo de pollo empapados en fina salsa poblana espolvoreada con ajonjolí tatemado guarnecido con arroz a la mexicana

DESEO MAYA

Pechuga de pollo rellena de hoja santa, lascas de zanahoria, calabaza y queso crema en vuelto en pasta feite y con fina salsa de mango el jengibre

ENCHILADAS DE MOLE

Pechuga de pollo envuelta en maíz bañada en fina salsa poblana, lluvia de ajonjolí, aros de cebolla morada

MOLCAJETE DE PULPO

Suave pulpo acompañado de nopales, cebollitas, chorizo, queso asado en jacuzzi de piedra y salsa tatemada

XCATIC RELLENO DE VARIEDAD

Tatemado a la leña relleno con camarones, cerdo, cebolla morada y cilantro montado en fina salsa de quesos regionales

ROBALO EN COSTRA DE PEPITA CON PIPÍAN VERDE

Filete de robalo en costra de pepita regional reposado en fina salsa de pipián verde y ensaladilla de arugula con limoneta

COCHINITA PIBIL

Platillo típico regional de cocción lenta a base de cerdo marinado en recado rojo naranja agria y especias acompañado de salsa x-nipec

Postres

PASTELITO DE CAFECITO DE OLLA

Galleta hidratada con tradicional café de olla, un cremoso de queso, frutos del bosque y crocante de cacao

PASTEL DE MANZANA Y CHOCOLATE

Manzanas fusionadas con chocolate amargo acompañado con helado de vainilla artesanal

TARTA DE ALMENDRAS

Fina tarta rellena de almendras acompañada con sorbete de frutos rojos

CREMITA DE ROMPOPE

Cremoso de vainilla y rompope a base de huevo con fina capa de azúcar mascabada caramelizada

