



ENTRADAS

Comencemos un viaje gastronómico por la rica y diversa comida mexicana. Explora el sabor, la tradición y las raíces a través de nuestras entradas.

GUACAMOLE

El tradicional, elaborado con su aguacate, cebolla morada y cilantro, acompañado de totopos.

GUACAMOLE AGAVERO

El tradicional pero esta vez acompañado de delicias mexicanas como quesillo, chicharrón, chapulines y sus totopos.

GORDITAS RELLENAS DE REQUESÓN (3 pz)

Un legado de la comida prehispánica que ha evolucionado a través del tiempo, elaborada con requesón, epazote, salsa de chile guajillo, crema y cilantro.

BOTANA OAXAQUEÑA (1-3 pax)

Antojitos versátiles y llenos de historia, que refleja la riqueza de la gastronomía mexicana con Molotes de frijol y chorizo, Tasajo de res, Cecina enchilada de puerco, guacamole, quesillo, memelas de frijol, mole negro, salsa martajada y cremoso de quesillo.

BOTANA ANCESTRAL (1-2 pax)

Botana ideal para compartir, se compone de escamoles salteados con echalote y epazote, chapulines sazonados, tasajo de res, guacamole, totopos de nopal y totopos de maíz, salsa martajada y mayonesa de chapulín.

TIRADITO DE TASAJO

NUESTRA ESPECIALIDAD ★

El Tasajo es carne salada conservada con una técnica ancestral, un símbolo imperdible de la gastronomía Oaxaqueña con aceite de trufa, queso feta, vinagreta de miltomate tatemado, cremoso de aguacate, cilantro y polvo de chiles.

SOPES DE ESCAMOLES Y TUÉTANO (2 pz)

Legado Tolteca, el sope es una tortilla de maíz gruesa con asiento de manteca rellena de Frijol con hoja de aguacate, quesillo, escamoles, échalote y epazote. Sobre los sopes servimos un delicioso tuétano asado al grill.

GARNACHAS ISTMEÑAS DE MARISCO (5 pz)

Las garnachas son unos antojitos mexicanos tradicionales, cuyo origen se remonta al mestizaje cultural. Memela de maíz, queso istmeño, col morada curtida y salsa garnachera ideal para compartir.

SOPAS

Esta selección de sopas mexicanas, son un reflejo del patrimonio cultural, nos calientan el alma y nos llevan en un viaje por la diversidad y la pasión de nuestra gastronomía.

CALDO DE PIEDRA

Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Oaxaca elaborado con camarón, pesca de Robalo, tomate, cebolla, chile Jalapeño, epazote y cilantro, calentado con piedras de río al rojo vivo.

SOPA DE LIMA

Nuestra especialidad. Un claro ejemplo de mestizaje culinario, donde la tradición maya se fusionó con la influencia española; un Caldo de pollo con lima yucateca asada, tomate, pollo y tortilla frita.

SOPA TARASCA

La típica del estado de Michoacán es un caldillo de tomate, pollo, crema, queso fresco, polvo de chiles, tortilla frita y aguacate.

PLATOS VEGANOS Y VEGETARIANOS

Descubre la riqueza y diversidad de la cocina mexicana sin comprometer tus valores o preferencias dietéticas.

TETELAS DE HUITLACOCHÉ (3 pz)

Tetela de maíz nixtamalizado, huitlacoche salteado con epazote, queso vegano y mole amarillo.

TACOS DE BARBACOA DE HONGOS (5 pz)

Tradicional barbacoa de variedad de hongos, sobre tortilla hecha a mano acompañado de guacamole, salsa martajada, limón verde y cilantro.

GARNACHAS DE HUITLACOCHÉ (5 pz)

Memela de maíz nixtamalizado, huitlacoche salteado con epazote, salsa garnachera, queso vegano, col morada encurtida.

CARPACCIO DE BETABEL

Betabel asado, pesto, frutos rojos, queso de cabra, supremas de mandarina y crutones de pan de masa madre.

ENSALADA DE MANDARINA

Hojas verdes, Mandarina fresca, supremas de cítricos, pepitas de calabaza del huerto, espuma de mandarina, manzana, crocante de arroz y aderezo de yogurt.

CALABAZA DE LA HUERTA

"Calabaza mantequilla" de la huerta asada, aceite de trufa, sal gruesa, brotes orgánicos.

RISOTTO DE HONGOS

Cremoso risotto con Hongo porcini, portobelo y setas, zanahoria baby, queso parmesano y huitlacoche (hongo mexicano) salteado con epazote.

PLATOS FUERTES DEL MAR

La gastronomía marina mexicana, celebra la riqueza y diversidad de la abundancia del océano en cada platillo. Nuestros pulpos, pescados y langostas son nativos y están certificados y amparados con inventario de existencia de especie maya, respetando con ello sus respectivas temporadas en veda.

CEVICHE ISTMEÑO 🐙 (2 pax)

¡Nuestra especialidad! Tradicional ceviche Istmeño preparado con tomate, cebolla, jalapeño, cilantro y aceite de chile, puede ser de Pescado, Camarón, Pulpo o Mixto.

CAMARONES DEL CHEF

180 gramos de camarón a la talla o zarandeado, hummus de garbanzo, vegetales de la huerta asados, este platillo marida excelente con una mezcalita de maracuyá o jamaica.

LANGOSTA A LA ZAMÁ 🦞 750g de langosta

Nombrado con el viejo nombre de Tulum: "Zamá" que significa amanecer, simbolizando el nuevo amanecer de la gastronomía de Quintana Roo al no usar Cazón. Cocinada al Poc Chuc (al carbón) con salsa de chile Xcatic, aceite de Achiote acompañado con chips de plátano, aromatizada con destilado de pulque. Honrando el presente, el pasado y el futuro de Tulum.

PULPO CON MOLE BLANCO

Un viaje culinario que inicia en Oaxaca y culmina en Tulum. 200 gramos de Pulpo flameado con mezcal, mole blanco, frambuesa, esponja de huitlacoche y vegetales al grill, recomendamos elevar la experiencia con nuestro cóctel "Nube Colada"

PESCA DEL DIA 220g

Elige tu estilo:

-Con mole verde y pimientos asados. 🍴

-A la talla o Zarandeado: hummus de garbanzo, 🍴 vegetales asados.

PLATOS FUERTES DE LA TIERRA

Somos los guardianes que honramos y evocamos cada tradición, para llevarte por un recorrido que ha pasado de generación en generación a través del tiempo, un retorno a las raíces donde se nutre la tierra y se cocina del fuego.

COWBOY ACOMPAÑADO DE SALSA 🐮 BORRACHA CON PULQUE

510 gramos de Cowboy a las brasas, salsa martajada con pulque y vegetales al grill.

RIB EYE CON MOLE NEGRO Y HONGOS

420 gramos de Rib Eye Angus, mole negro, setas, portobello y champiñón blanco salteado.



FILETE MIGNON

250 gramos de Filete Mignon, vegetales al grill, acompaña con tu preferido: Pipián rojo o Asado de Boda (adobo de chiles secos) 🍴

CHAMORRO AL GUAJILLO 🐷 1 pz completa

Delicioso Chamorro de cerdo adobado con chile guajillo y mezcal, puré de camote morado, vegetales al grill y tortilla de maíz nixtamalizado, ideal para compartir.

TETELAS DE COSTILLA (3 pz)

Tetela de Maíz nixtamalizado, costilla de cerdo, crema ácida, quesillo y mole amarillo.

PENCA ASADA DE BARBACOA DE POLLO

Penca de Nopal asada, rellena de barbacoa de pollo y salsa criolla de Nopal.

340

570

1100

640

540

920

990

680

690

280

220

TACOS

Los tacos son un símbolo de identidad cultural y orgullo mexicano. Existen infinidad de tipos de tacos, a continuación, les presentamos algunas de nuestras mejores creaciones

ORDEN DE 3 TACOS

TACOS DORADOS DE POLLO Y CAMOTE 220

Tacos crocantes de tortilla hechas a mano, rellena de camote amarillo y pechuga de pollo, acompañadas de salsa verde tatemada, cremoso de aguacate, queso fresco, aguacate, crema y lechuga.

TACOS DE LENGUA DE RES CON SALSA DE CACAHUATE 280

¡NUESTRA ESPECIALIDAD! Suave lengua de res sobre tortilla hecha a mano, guacamole y cilantro. Acompañados de salsa de cacahuete con chile guajillo.

TACOS DE CAMARÓN 260

Camarón flameado con mezcal, tomate, chile jalapeño, échalote y guacamole sobre tortilla de maíz nixtamalizado.

TACO DE JAIBA SUAVE (1 pz) 180

Jaiba de concha suave frita, mayonesa de Chintextle, mayonesa de chapulín, guacamole, humo de romero sobre tortilla de maíz nixtamalizada.

TACOS DE PORK BELLY 260

Pork Belly, Puré de "Calabaza mantequilla" trufada y mayonesa de chapulín.

TACOS DE TASAJO 260

Tasajo de hebras, guacamole, queso fresco, nopales asados en tortilla de maíz nixtamalizado.

TACOS DE BARBACOA 280

Costilla de cerdo adobada, aguacate, cebolla, cilantro y tortilla de maíz nixtamalizado.

TLAYUDAS

La Tlayuda, un icono de la gastronomía oaxaqueña, una crujiente tortilla de maíz blanco de 21 cm al carbón, frijol con hoja de aguacate, col morada, quesillo, chile maya xcatic acompañada de cremoso de aguacate y salsa martajada, ofreciendo una experiencia de sabores y texturas inigualable.

	Tasajo (100 g)	Cecina enchilada (100 g)	Rib Eye (200 g)
Sencilla (100 g)	340	340	420
250			
	Chorizo de bola (100 g)	Chapulines (50 g)	Camarón a la Mexicana (100 g)
	340	340	370

COMPLEMENTOS

Nuestros complementos son la forma perfecta de agregar un toque extra de sabor y textura a tus platillos.

PURE ISTMEÑO 90

Puré de papa y zanahoria, mostaza, chiles encurtidos y mayonesa.

PAPAS AL CHINTEXTLE 90

Papas cambray confitadas en aceite de chile Chintextle, acompañadas de mayonesa de Chintextle.

VEGETALES AL GRILL 180

Vegetales orgánicos del huerto, zanahoria baby, calabaza pattipan, brócoli, ejotes, pimientos baby y elotes de la casa.

ELOTES DE LA CASA 140

Elotes dulces, cocidos con leche de vaca y canela, asados al grill, acompañados de mayonesa de chapulín y cilantro fresco.

POSTRES

Memorias dulces del país, postres innovadores con historia y raíces profundas.

RECUERDO OAXAQUEÑO 280

Espanja de chocolate oaxaqueño, chocolate caliente, tierra comestible, frutos rojos y rompope.

BROWNIE DE CHOCOLATE CON ESPUMA DE MEZCAL 280

Elaborado con Chocolate oaxaqueño, acompañado con frutos rojos y espuma de mezcal.

FLAN DE ZAPOTE NEGRO 290

La especialidad de la casa, un Flan de Zapote Negro (Fruto Maya raro, endémico y delicioso similar al mamey) acompañado con frutos rojos, tierra comestible y rompope, flameado con Pox, destilado ancestral usado por los mayas.

MOUSSE DE 2 CHOCOLATES 280

Cúpula de chocolate, Mousse de chocolate blanco y negro, tierra comestible, rompope y frutos rojos.

JERICALLA DE CAJETA 240

Jericalla Jalisciense de cajeta, frutos rojos.

BALAM PISTACH 300

Helado de Pistacho con bocados de brownie, bañado con salsa de chocolate y frutos rojos

HELADOS

De mole almendrado 165

Tejate (cacao y maíz) 165

Mango 190

Xoconostle
Fruto endémico mexicano "Tuna Agria" 165

Mezcal enterrado, destilado en casa

Agaves: Penca Verde, Mexicano o Ensamble Coyote/ Liso/
Sierra Negra

220

SIGNATURE COCKTAILS

GÉNESIS

Mezcal Génesis de agave espadín, Aperol,
frambuesa, piña y aquafaba.

240

NEGRONI DE MONTE

Mezcal espadín, Vermouth de la casa
rosso, Campari y araña milpera
en cubo de hielo.

260

AGAVE PASSION

Raicilla "Pequeña Raíz" pepino, maracuya,
limon, crema de coco & Angostura bitter de
naranja

260

OSCURO PLACER

Sotol, jugo de piña tatemada, cordial
de cacao con cardamomo tostado.

280

NUBE COLADA

Ron "Angostura" blanco, licor de
coco "Kalani", piña, espuma de
coco y ácido cítrico.

260

ALBERIJE

Mezcal 11:11, milk punch de maracuyá,
vermouth de la casa rosso, perfumado
con rosas y acompañado de un alberije.

340

MAYAHUEL

Raicilla "Huaraches de Plata",
pulque, jarabe de agave,
maracuyá, mango y licor Xila.

280

OAXACA MULE

Mezcal Génesis espadín, pepino,
jengibre, limón y ginger ale.

240

MARGARITO

Tequila blanco, maracuyá, angostura
bitter de cacao y naranja y Narano
(licor de naranja agria maya)

260

VERDE

Mezcal 4:20, pepino, albahaca,
limón, naranja y Prosecco.

260

TROPICAL AFFAIR

Condesa Gin Sahumerio, jugo de
toronja, pimienta rosa, jarabe de
albahaca y jugo de piña.

260

CARAJILLO AGAVERO

Espresso, Licor de hierbas
mexicano "Libor", Mezcal de
agave Espadín "Marca Negra",
jarabe de agave & angostura bitter
de cacao.

220

COCTELERÍA CLÁSICA

MEZCALITA AGAVERA

Mezcal, licor de agave "Xila", sal de chapulín y limón.

190

MEZCALITA CLÁSICA

Maracuyá -Jamaica -Guayaba

160

MARGARITA CLÁSICA

160

PIÑA COLADA

190

APEROL SPRITZ

160

GIN TONIC

220

MOJITO

160

BATANGA

Tequileño blanco, Coca Cola clásica, limón y sal.

160

ESPRESSO MARTINI

190

NEGRONI CLÁSICO

160

HOUSE VERMOUTH ROSSO

120

HOUSE VERMOUTH BIANCO

120

VINOS

BLANCOS

"VINUM" Chardonnay, España

COPA 190 BOTELLA 750

"TRES RAICES" Sauvignon Blanc, Dolores Hidalgo, Guanajuato, Mx.

BOTELLA 950

"FLUXUS" Palomino, Chenin & Garnacha Blanco, Guanajuato, Mx.

BOTELLA 1200

ROSADO

"VENUS CAVA MACIEL" Merlot & Grenache, Baja California, Mx.

BOTELLA 1100

TINTOS

"CAVA MACIEL" Malbec, Baja California, Mx.

COPA 250 BOTELLA 900

"SOLAR FORTUN" Petit Verdot/ Cabernet Sauvignon Baja California, Mx.

COPA 270 BOTELLA 980

"POZO DE LUNA" Pinot Noir, San Luis Potosi, Mx.

BOTELLA 1200

ESPUMANTES

CINZANO PRO-SPRITZ, ITALIA

COPA 190 BOTELLA 700

BRUMETE, ESPAÑA

BOTELLA 500

MOET CHANDON IMPERIAL, FRANCIA

BOTELLA 2600

MOCKTAILS

PIÑADA
Crema de coco, jugo de piña

130

ESCUINCLE
Limón, pepino, albahaca y
refresco de ginger.

130

CERVEZA

CORONA 355ML	70
VICTORIA 355ML	70
PACIFICO 355ML	70
STELLA 355ML	80
CORONA 0.0 355ML	80
MICHELADA	35
CHELADA	35
CHELADA OJO ROJO	55

MICHELOB ULTRA 355ML	80
NEGRA MODELO 355ML	80
MODELO ESPECIAL 355ML	80
"MAKO" PALE ALE 355ML	180
"PIEDRA LISA" SESSION I.P.A 355ML	180
MAYAN LAGER 355ML	160
INDIAN PALE ALE 355ML	160

AGUAS Y REFRESCOS

AGUA HETHE NATURAL 750ML	120
AGUA HETHE MINERAL 750ML	120
PERRIER 330ML	80
TOPO CHICO 355ML	80
AGUA TONICA 355ML	70
AGUA MINERAL LATA 355ML	60
AGUA NATURAL CRISTAL 355ML	70
RED BULL 250ML	120
REFRESCOS LATA 355ML	70
Coca, Coca Light, Coca Zero, Sprite, Ginger.	
LIMONADA 355ML	70
NARANJADA 355ML	70
AGUA FRUTAL 355ML	80

Maracuyá, guayaba, mango
o frutos rojos.

CAFETERIA

AMERICANO	55
LATTE	70
CAPPUCCINO	70
ESPRESSO	40
ESPRESSO DOBLE	70
TE DE SABORES	40
CHOCOLATE CALIENTE	70
OAXAQUEÑO	