

Entradas

Tamal de cerdo en hoja santa 190

Salsa verde, al vapor

Guacamole con chapulines 240

Chicharrón de cerdo

Tacos de canasta 190

Uno de: Frijol, mole, chicharrón prensado. Cebollas asadas.

Salsas borracha, verde cruda, habanero

Tetela de huitlacoche 210

Hecha de maíz, queso de cabra, quelites, salsa verde

Ceviche de robalo y callos con maracuyá 320

Mango, cebolla morada, aceite de jalapeño, cilantro, elote cacahuazintle

Aguachile blanco 310

Pulpo frito, salsa de coco, aceite de habanero, pepino blanco, cebolla cambray, cilantro

Empanadas del jardín 300

Flores de calabaza rellenas de requesón de rancho, escamoles. Crema de tomatillo

Tacos de jaiba 220

Fritos en tempura de recado negro, pepino, cebolla morada, jalapeño, mayonesa de lima, tortilla de maíz

Tacos dorados de pato 240

Carnitas confitadas en naranja, salsa de tomatillo, crema. Ensalada de lechugas mixtas, frijoles

Ensaladas y Sopas

Ensalada campesina 200

Lechugas verdes, aguacate, pepino blanco, tomates de temporada, requesón, semillas.

Vinagreta de hoja santa.

Texturas 210

Berros, espinaca baby, queso de cabra, cacahuates garapiñados, toronja, naranja, higos. Aderezo de miel de Jamaica y habanero.

Cesar Tz`onot 190

Lechuga larga, queso parmesano, limón amarillo

horneado, crotón de pan de campo

Aderezo cesar con chipotle ahumado

Crema conde 180

Sopa cremosa de frijol, chile guajillo, queso fresco, aceite de epazote

Sopa de tortilla 200

Caldillo de pollo con tomate, tortillas fritas, aguacate, queso panela, cilantro frito

Fideo seco 160

En salsa de tomate y chipotle, queso de cabra, hiervas de olor

Platos fuertes

Trucha con pipian verde 380

Papas, calabazas tiernas, semilla de calabaza tostada

Pozole de papada de cerdo 330

Caldo de chiles secos, maíz, rábanos, lechugas, orégano fresco

Robalo negro 420

Risotto de cilantro, recado negro, elotes tiernos asados

Chamorro de cordero en salsa borracha 500

Horneado por 12 horas, ensalada tibia de arroz y garbanzo, puré de aguacate y hoja santa

Lechón pibil 580

Cebolla encurtida, salsa de habanero tatemada, tortillas de mano, frijoles negros

Short Rib Angus 550

Servido con un mole colorado, vegetales del huerto, camote horneado

Barbacoa de res 360

Hecha en el horno de leña durante la noche, tortilla de mano, aguacate, frijol, ensalada de arroz

Pollito de leche con mole 340

Mole poblano, chips de plátano, arroz

Tortitas de huauzontles 350

Rellenas de queso Oaxaca, mole rojo, papas y calabazas tiernas

Los Clásicos

Hamburguesa Alea 320

Carne de res Angus, queso Oaxaca, guacamole, cebolla caramelizada, lechuga, mayonesa de chipotle, papas fritas

Ravioles de tres quesos y camarón 260

Salsa de crema y ajo

Atún en costra de semillas 360

Ensalada de pepino, tomate, aguacate, quinoa, hierbas, aderezo de jalapeño

Pechuga de pollo 240

A la plancha con vegetales del huerto y arroz.

Salsa de Chile Morita

Quesadilla del comal 190

Tortilla de maíz, queso Oaxaca, guacamole, salsa tatemada

Con pollo 230

Con camarón 260