

Del Canasto

FRUTAS

FRUTA DE TEMPORADA 
Servida granola con miel hecha en casa.

BOWL SALUDABLE 
Yogurt griego, frutos rojos, aguacate, almendra, chía, chile serrano, apio, chocolate amargo, miel.

CEREALES

GRANOLA 
Hecha en casa, con miel, acompañada de frutos rojos

AVENA CASERA 
Infusionada con canela, preparada con agua o leche.

YOGURT GRIEGO NATURAL 
A su elección: fresa, durazno, mango.

CHARCUTERÍA & QUESOS

Carnes frías y quesos, acompañados de pan rústico casero.

JAMÓN SERRANO (150g)
Servido con tomate, ajo y aceite de oliva.

GRAVLAX CASERO (150g)
Salmón, aceite de oliva, cremoso de queso, cebolla morada y alcaparras.

VARIEDAD DE QUESOS (210g) Y CARNES FRÍAS (90g)
Servido con compotas de frutas de temporada y encurtidos.

PLATO DE QUESOS NACIONALES E IMPORTADOS (210g)
Servido con compotas de frutas de temporada, encurtidos y frutos secos tostados.

PASTRY & PANADERÍA DE LA ABUELA

Selección de pan casero con recetas tradicionales, de la abuela y alrededor del mundo.

CANASTA DE PAN DE LA ABUELA
Selección de pan dulce (5 pz).

PAN DULCE

PAN TOSTADO
Bagel, pan de semillas, pan brioche o pan blanco. Acompañado de mermelada del día y mantequilla.


ESPECIALES DE LA ABUELA

HOT CAKES
Panqueques con mantequilla de naranja, crema batida, miel melipona y frutos rojos.

GOLDEN WAFFLE
Crema de mantequilla, miel maple tibia y frutos rojos.

TOSTADA FRANCESA CARMELIZADA "LA ABUELA"
Pan brioche casero, compota de mora azul y crema batida de mascarpone con ralladura de limón amarillo.

TOSTADO DE SALMÓN
Pan de semillas, salmón gravlax (150g), pesto de albahaca, espárrago, jitomate deshidratado y arúgula.

TOSTADO DE AGUACATE 
Pan de linaza con huevos pochados, aceite de chiles y ajonjoli negro.

CROISSANT DE HUEVO
Relleno de un huevo frito y jamón de pavo (120g) asado, mayonesa y mostaza. Gratinado con queso cheddar.

 VEGANO  VEGETARIANO  NUECES  LIBRE DE GLUTEN

El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede representar un riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. El consumo será bajo responsabilidad del comensal. Le agradeceremos nos informe si presenta alguna alergia o si desea conocer el detalle de los ingredientes de su platillo. Todos los precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen el 16% de IVA. Se aplicará un cargo por servicio del 15%.



De la Abuela

HUEVOS AL GUSTO (2pz)

Acompañados con ensalada verde y papa hashí brown.

OMELETE
REVUELTOS
FRITOS
POCHADOS
HERVIDOS

Agrega: Tomate, cebolla, champiñón, espinaca, pimiento, jamón de pavo, tocino, queso gouda o queso cheddar.

OMELETE SALUDABLE (2pz)

Claros de huevo, cebolla, espinaca y champiñón.

LOS RANCHEROS DE LA ABUELA (2pz)

Huevos fritos, salsa ranchera, sobre tortilla de maíz, frijoles, jamón de pavo y aguacate.

HUEVO BENEDICTINO

Huevo pochado sobre pan brioche, lomo canadiense, salsa holandesa, espárragos y tomates.

ENFRIJOLADAS

Tortillas fritas rellenas de huevo revuelto, bañadas en salsa de frijol, crema, queso cotija, cebolla morada y chorizo.

LOS CHILAQUILES

Totopos de tortilla, salsa verde o guajillo, crema ácida, cilantro, cebolla y queso cotija.

POLLO (150g)

HUEVO (2pz)

CECINA (150g)

Del Comal

SABORES TRADICIONALES DE MÉXICO

Acompañados de salsa verde cruda, roja tatemada, habanero o guacamolada.

TACOS DORADOS (3pz)

Tortillas de maíz rellenas de papa o pollo, lechuga, crema ácida y queso cotija.

TACOS DE COCHINITA PIBIL (3pz)

Cerdo horneado en hoja de plátano, pasta de axiote y naranja agria. En tortilla de maíz.

TACOS DE BARBACOA (3pz)

Carne de res horneada tradicionalmente con hoja de maguey. En tortilla de maíz.

LAS QUESADILLAS (1pz)

Masa de maíz con quesillo Oaxaca.

A elegir: Pollo, chorizo con papa, huitlacoche, hongos rajas poblanas con crema.

TLACOYOS (1pz)

Masa de maíz rellena de frijoles, servida con carne asada, nopales, queso fresco y cebolla.

SOPECITOS (1pz)

Masa de maíz con frijoles refritos.

A elegir: huevo revuelto, carne de res o tinga de pollo.

TAMALES (2pz)

A elegir:

PLÁTANO Y FRIJOL

CARNE DE RES Y SALSAS ROJA

POLLO CON SALSAS VERDE

RAJAS CON QUESO

VEGETALES

ARROZ DULCE CON PASAS

 VEGANO  VEGETARIANO  NUECES  LIBRE DE GLUTEN

El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede representar un riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. El consumo será bajo responsabilidad del comensal. Le agradeceremos nos informe si presenta alguna alergia o si desea conocer el detalle de los ingredientes de su platillo. Todos los precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen el 16% de IVA. Se aplicará un cargo por servicio del 15%.

Del Canasto

FRUITS

SEASONAL FRUITS

Served with homemade granola and honey.

HEALTHY BOWL

Greek yogurt, berries, avocado, almonds, chia, serrano pepper, celery, chocolate and honey.

CEREALS

HOMEMADE GRANOLA

Served with berries and melipona honey.

HOMEMADE OATMEAL

Infused with cinnamon, prepared with water or milk.

GREEK YOGURT

Your choice of: raspberry, peach, or mango.

CHARCUTERIE & CHEESES

Cold cuts & cheeses board accompanied with homemade rustic bread.

SERRANO HAM (150g)

Served with tomato, garlic and olive oil.

HOMEMADE GRAVLAX (150g)

Salmon, olive oil, cream cheese, red onion and capers.

SELECTION OF CHEESES (210g)

AND COLD CUTS (90g)

Served with seasonal fruit compotes and pickles.

SELECTION OF LOCAL AND INTERNATIONAL CHEESES (210g)

Served with seasonal fruit compotes, pickles and roasted nuts.

PASTRY & ABUELA'S BAKERY

A selection of homemade bread with traditional recipes from Abuela and from around the world.

ABUELA'S BASKET

Selection of homemade pastries (5 pc)

PASTRY PIECE

TOASTED BREAD

Bagel, multigrain, brioche, white bread. Served with homemade jams and butter.

ABUELA SPECIALTIES

HOT CAKES

Pancakes with orange butter, whipped cream, berries and melipona honey.

GOLDEN WAFFLE

Buttercream dough and warm maple syrup and berries.

CARAMELIZED FRENCH TOAST

"LA ABUELA"

Brioche bread, blueberry compote and mascarpone whipped cream and lemon zest.

SALMON TOAST

Multigrain bread, gravlax salmon (120g), basil pesto, asparagus, sundried tomatoes and arugula.

AVOCADO TOAST

Flaxseed bread, poached eggs, chili oil and black sesame seeds.

EGG CROISSANT

Filled with one fried egg, roast turkey ham (120g) cheddar cheese, mustard and mayo.

 VEGAN

 VEGETARIAN

 NUTS

 GLUTEN FREE

The consumption of raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase the risk of foodborne illness. Please let us know if you have any food allergies or wish to know more about the ingredients in your dish. All prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. A 15% service charge will be applied.



De la Abuela

EGGS YOUR STYLE (2pcs)

Served with green salad and hash brown potatoes.

OMELETTE
SCRAMBLED
FRIED
POACHED
BOILED

Add: Tomato, onion, mushroom, spinach, bell pepper, turkey ham, bacon, gouda cheese, or cheddar cheese.

HEALTHY OMELETTE (2pcs)

Egg whites, onion, spinach, mushrooms.

LOS RANCHEROS DE LA ABUELA (2pcs)

Fried eggs, ranchera sauce, on a corn tortilla, beans, turkey ham, chaya and avocado.

EGGS BENEDICT (2pcs)

Poached egg on English muffin, Canadian pork loin, hollandaise sauce, asparagus, tomatoes.

ENFRIJOLADAS (2pcs)

Fried tortillas filled with scrambled eggs, smothered in bean sauce, cream, cotija cheese, red onion.

LOS CHILAQUILES

Tortilla chips, green or guajillo salsa, sour cream, cilantro, onion, cotija cheese.

CHICKEN (150g)

EGG (2pcs)

JERKY BEEF (150g)

Del comal

MEXICAN TRADITIONAL FLAVORS

Accompanied with salsas: verde, red tatemanda, habanero, guacamolada.

TACOS DORADOS (3pcs)

Corn tortilla, stuffed with potato or chicken, lettuce, sour cream and cotija cheese.

TACOS COCHINITA PIBIL (3pcs)

Baked pork in banana leaves, achiote paste and orange juice, in corn tortilla.

TACOS BARBACOA (3pcs)

Traditional baked beef in maguery leaves with corn tortilla.

LAS QUESADILLAS (1pc)

Corn masa stuffed with Oaxaca cheese.

Your choice of: chicken, chorizo with potatoes, huitlacoche, mushrooms, poblano rajas with sour cream.

TLACOYOS (1pc)

Corn masa filled with beans. Served with grilled meat, nopales, cotija cheese and onion.

SOPECITOS (1pc)

Corn sope with fried beans.

Your choice of: scrambled eggs, beef, or chicken tinga.

TAMALES

Your choice of two:

PLANTAIN & BEANS

BEEF & RED SALSA

CHICKEN & GREEN SALSA

RAJAS & CHEESE

VEGETABLES

SWEET RICE WITH RAISINS



VEGAN



VEGETARIAN



NUTS



GLUTEN FREE

The consumption of raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase the risk of foodborne illness. Please let us know if you have any food allergies or wish to know more about the ingredients in your dish. All prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. A 15% service charge will be applied.

ENTRADAS

GUACAMOLE CHOYERO (120g)

Aguacate, chile serrano, pico de gallo, fritura de chicharrón y totopos de maíz.

SIKILPAK CON CHORIZO

Dip de pepitas de calabaza, tomates, cebolla, ajos rostizados y tostadas de maíz.

CÓCTEL DE FRUTA Y VEGETALES

Pina, pepino, jicama, rábano, naranja, limón. Servido con chile piquín.

AGUACHILE CAMARÓN Y

PESCADO (120g)

Preparados en crudo con aguachile verde, pepino, limón, cilantro, cebolla, chile chiltepín, acompañado de tlayudas.

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

Lechuga romana con aderezo tradicional, queso parmesano y crotones al ajo.

POLLO (150g)

CAMARÓN (150g)

RIB EYE (150g)

ENSALADA VERDE

Mix de lechugas, pepino, uvas, aguacate, aderezo de cítricos y semillas de girasol.

ENSALADA DE ATÚN (120g)

Atún sellado sobre frijol negro, pepino y aguacate, espinacas, aceite de oliva, salsa de soya, jengibre, limón y tomates cherry.

SOPAS

SOPA DE LA ABUELA

Caldo de pollo, zanahoria, calabaza, papa, cilantro arroz al vapor y pollo a la plancha.

SOPA DE MARISCOS

Camarón, pescado, pulpo y callo, acompañado con cebolla, chile serrano y epazote.

HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

Opción libre de gluten disponible

A elegir: papas o camote fritos

HAMBURGUESA CABO (210g)

Carne de res Angus con queso americano, tocino, lechuga romana, tomate, cebolla, pepinillos, en pan brioche.

HAMBURGUESA LUCAS (120g)

Pechuga de pollo crujiente con queso suizo, mayonesa de chipotle, lechuga romana, tomate, cebolla, pepinillos, en pan brioche.

SÁNDWICH DE BRISKET

AHUMADO(160g)

Brisket tradicional, hojuela de chile y miel, queso americano, en pan brioche.

PIZZAS

Opción libre de gluten y vegetariana disponible.

PEPPERONI

Salsa pomodoro, pepperoni, orégano, queso mozzarella.

MARGARITA

Salsa pomodoro, albahaca, queso mozzarella.

JAMÓN SERRANO

Salsa pomodoro, jamón serrano, arúgula, queso mozzarella.

VEGANO VEGETARIANO NUECES LIBRE DE GLUTEN

El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede representar un riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Le agradeceremos nos informe si presenta alguna alergia o si desea conocer el detalle de los ingredientes de su platillo. Todos los precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen el 16% de IVA. Se aplicará un cargo por servicio del 15%

El Comal Vitamina T

LOS ANTOJOS DE MÉXICO

Acompañados de salsas: Salsa verde cruda, roja tatemada, habanero o guacamolada. Tortilla de maíz o harina a elegir.

TACOS & TOSTADAS

TACOS CA MARÓN A LA BAJA (120g)

Camarones empanizados, col morada, aguacate y chipotle.

TACOS DE COCHINITA PIBIL (120g)

Cerdo horneado con hoja de plátano, pasta de achiote y naranja agria.

TACOS DE RIB EYE (120g)

Costra de queso, cebolla asada y cilantro.

TACO DE PASTOR (120g)

Trompo de cerdo en adobo de chiles, piña asada, cebolla y cilantro.

TACOS DE SUADERO (120g)

Tacos de res confitada, cebolla morada y cilantro.

TOSTADAS DE TINGA DE POLLO (100g)

Preparado con tomate, cebolla, chipotle. Servidas con lechuga, crema de rancho, queso cotija y salsa de tomatillo.

TOSTADAS DE ATÚN (120g)

Atún crudo sobre tostada de maíz, aguacate, salsa de soya y salsa de macha.

BURRITO BAJA (120g)

Tortilla de harina con frijoles, carne asada, queso manchego y pico de gallo con guacamole.

LAS QUESADILLAS

Elaboradas con masa de maíz y quesillo Oaxaca.

POLLO (100g)

ARRACHERA (100g)

POSTRES

FLAN DE CARAMELO

Vainilla, queso, palanqueta de amaranto y salsa de cajeta.

ARROZ CON LECHE

La receta de la abuela: cremoso con canela y helado de coco.

BUNUELOS AL VIENTO

Rellenos de crema de vainilla con salsa de caramelo.

CHIMICHANGAS

Fritura de masa con relleno de piña y queso.

PAY DE CHOCOLATE

Pastel tibio de chocolate, nueces garapiñadas, con helado de aguacate

HELADOS

Vainilla de Papantla

Chocolate de Tabasco

Fresas de Irapuato

SORBETES

Limón

Mango

Manzana verde y zanahoria




🌱 VEGANO 🥗 VEGETARIANO 🌰 NUECES 🌾 LIBRE DE GLUTEN

El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede representar un riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Le agradeceremos nos informe si presenta alguna alergia o si desea conocer el detalle de los ingredientes de su platillo. Todos los precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen el 16% de IVA. Se aplicará un cargo por servicio del 15%

STARTERS

GUACAMOLE CHOYERO (120g)
Avocado, serrano pepper, pico de gallo, fried pork rinds and tortilla chips.

SIKILPAK WITH CHORIZO
Roasted pumpkin seed dip, tomatoes, garlic, onion and corn tortilla chips.


FRUIT & VEGETABLES COCKTAIL 
Pineapple, cucumber, jicama, radish, orange, lime, served with piquin chili and chopped cilantro.

SHRIMP & FISH AGUACHILE (120g)
Raw preparation, green aguachile, cucumber, lime, cilantro, onion, chiltepin chile, served with tlayudas

SALADS

CAESAR SALAD
Romaine lettuce with traditional dressing, Parmesan cheese and garlic croutons.

CHICKEN (150g)
SHRIMP (150g)
RIB EYE (150g)

GREEN SALAD 
Mixed greens, cucumber, grapes, avocado, citrus vinaigrette and sunflower seeds.

TUNA SALAD (120g)
Seared tuna, black beans, cucumber, avocado, spinach, olive oil, soy sauce, ginger, lemon, and cherry tomatoes.

SOUPS

ABUELA SOUP 
Chicken broth, carrots, zucchini, potatoes, cilantro, steamed rice and grilled chicken.

SEAFOOD SOUP
Shrimp, fish, octopus, scallop, served with onion, serrano pepper and epazote

BURGERS & SANDWICHES


Gluten free options are available. 
Your choice of: french fries or sweet potato fries.

CABO BURGER (210g)
Angus beef burger, american cheese, bacon, romaine lettuce, tomatoes, onion, pickles, brioche bun.

LUCAS BURGER (120g)
Crispy chicken breast, swiss cheese, chipotle mayo, romaine lettuce, tomatoes, onion, pickles, brioche bun.

SMOKED BRISKET SANDWICH (160g)
Traditional brisket, chili flakes & honey, american cheese on brioche bun.

PIZZAS

Gluten-free and vegetarian options available upon request.  

PEPERONI Pomodoro sauce, pepperoni (100g), orégano and mozzarella cheese.

MARGHERITA 
Pomodoro sauce, fresh basil and mozzarella cheese.

SERRANO HAM
Pomodoro sauce, Serrano ham (100g), arúgula and mozzarella cheese.

 VEGAN  VEGETARIAN  NUTS  GLUTEN FREE

The consumption of raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase the risk of food borne illness. Please let us know if you have any allergies or if you wish to know the detailed ingredients of your dish. All prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. A 15% service charge will be applied.

El Comal Vitamin T

FLAVORS OF MEXICO

Assorted sauces: verde, red tatemada, habanero sauce and guacamolada.

Your choice of corn or flour tortillas.

TACOS & TOSTADAS

BAJA SHRIMP TACOS (120g)

Breaded shrimp, red cabbage, avocado, chipotle sauce.

COCHINITA PIBIL TACOS (120g)

Slow baked pork in banana leaves, achiote paste and orange juice.

RIB EYE TACOS (120g)

Cheese crust, onion and cilantro.

PASTOR TACO (120g)

Pork trompo in adobo, grilled pineapple, onion and cilantro.

SUADERO TACOS (120g)

Confit beef tacos, red onion and cilantro.

CHICKEN TINGA TOSTADAS (100g)

Prepared with tomato, onion and chipotle. Served with lettuce, "del rancho" cream, cotija cheese and tomatillo salsa.

TUNA TOSTADAS (120g)

Raw tuna on corn tostada, avocado, soy sauce and macha sauce.

BAJA BURRITO (120g) Flour tortilla, beans, grilled beef, manchego cheese, pico de gallo and guacamole.

LAS QUESADILLAS

Made with corn masa and Oaxaca cheese.

CHICKEN (100g)

FLANK STEAK(100g)

DESSERTS

CARAMEL FLAN

Vanilla and cream cheese, caramel, amaranth palanqueta and cajeta.

RICE PUDDING

Abuela's recipe: creamy with cinnamon and coconut ice cream.

CREAM-FILLED BUNUELOS

Fried dough filled with vanilla cream and caramel sauce.

CHIMICHANGA

Fried puff pastry filled with pineapple and cheese.

DARK CHOCOLATE PIE

Warm chocolate cake, candied pecans, avocado ice cream.

ICE CREAMS

Papantla Vainilla

Tabasco Chocolate

Irapuato Strawberry

SORBETES

Lemon

Mango

Green apple & carrot



🌱 VEGAN 🥗 VEGETARIAN 🥜 NUTS 🌾 GLUTEN FREE

The consumption of raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase the risk of food borne illness. Please let us know if you have any allergies or if you wish to know the detailed ingredients of your dish. All prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. A 15% service charge will be applied.



ENTRADAS

PULPO VERDE ENAMORADO (120g) 
Salsa cremosa de chipotle, aguacate y polvo de cilantro.

CORUNDA DE CERDO & FRIJOL NEGRO
Tamal tradicional Michoacano con salsa de adobo.

GORDITAS DE CHICHARRÓN PRENSADO
Masa de maíz rellena de carne de cerdo y salsa de chile verde.

EMPANADA CON QUESILLO
Masa de maíz frita, rellena de queso Oaxaca, servida con lechuga, queso y crema con salsa verde.

TIRADITO DE KAMPACHI EN SALSA VERDE (120g)
Láminas de kampachi crudo con coco, salsa verde, chile serrano.

FIDEO DE LA ABUELA (120g)
Fideos secos con chipotle aguacate, costilla asada, queso fresco y crema agria.

ENSALADAS

ENSALADA DE QUELITES 
Aceite de ajo, queso panela y frijol.

AGUACHILE DE TOMATES 
Pepino, limón, aguacate, chile y tomate heirloom.

ENSALADA DE CALABAZA CON REQUESÓN & EPAZOTE 
Calabacitas tiernas con piñón, cremoso de chile manzano.

VEGETALES DE LA GRANJA
Quelites, betabel, zanahoria, frijol, con requesón y chicharrón de cerdo.

SOPAS

CALDO DE CHILE XCATIC
Caldo espeso, crema de rancho y testales de maíz

PAPA Y ESCAMOLES
Caldo de verduras, papas, puerros, mantequilla de escamoles y crema agria.

AZTECA
Caldo de tomate y tortilla, crema de rancho queso fresco.

PRINCIPALES

TOTOABA (220g)
Pescado sustentable en mole verde y papa cambray.

TUMBADA DE MARISCOS (150g)
Arroz cremoso con mariscos de la baja y queso añejo.

ZARANDEADO (350g)
Huachinango zarandeado en adobo de chiles verde y rojo, arroz a la mexicana, cebolla encurtida.

FILETE DE COLIFLOR  
Asado con aceite de ajo y especias, pipian verde y frijoles.

CHILE RELLENO  
Chile poblano relleno de flor de calabaza, cebolla, elote, servido con salsa de tomate guaje.

MOLE DE OLLA DE LA ABUELA (150g)
Caldo de carne de res, cocinado a fuego lento, con verduras y tortillas hechas a mano.

TETELA EN MOLE DE CIRUELA
Masa de maíz rellena de habas, con salsa de frijol y ciruela dulce ahumada.

ZEE BELA PATO (220g)
Pato dulce con caldo de maíz quebrado, chile serrano y epazote.

RIB EYE HABANERO (450g)
En homo de carbón con jugo de habanero ahumado, cebolla asada puré de maíz tatemado y epazote.


CERDITO PIBIL (160g)
Braseado con salsa de achiote y naranja, puré de plátano y frijol negro.

 VEGANO  VEGETARIANO  NUECES  LIBRE DE GLUTEN

El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede representar un riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Le agradeceremos nos informe si presenta alguna alergia o si desea conocer el detalle de los ingredientes de su platillo. Todos los precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen el 16% de IVA. Se aplicará un cargo por servicio del 15%.



APPETIZERS

OCTOPUS IN LOVE (120g) 
Grilled with chipotle creamy sauce, avocado and cilantro powder.

PORK & BLACK BEAN CORUNDA
Traditional Michoacan tamal and adobo sauce.

PORK CHICHARON GORDITAS
Corn masa with pork and roasted green chili sauce.


CHEESE EMPANADA
Fried corn dough, filled with Oaxaca cheese, served with lettuce, cheese, and cream with green salsa.


KAMPACHI TIRADITO AND CHILE SALSAS (120g)
Raw kampachi fish with coconut, green chile salsa and serrano chili.

FIDEO DE LA ABUELA (120g)
Dry noodles with chipotle chili, asada ribs, avocado, fresh cheese, and sour cream.

SALADS

SEASONAL GREENS SALAD 
Quelites, garlic oil, pane la cheese and black beans.

HEIRLOOM TOMATO AGUACHILE 
Chili, cucumber, lime, avocado and assorted heirloom tomatoes.

ZUCCHINI SALAD & REQUESÓN CHEESE 
Tender zucchini, pinenuts, creamy manzano chile.

FROM DE FARM
Amaranth leaves, beet, carrot, beans, with cotija cheese

SOUPS

XCATIC CHILI
Chile broth and corn dough testales.

POTATO & ESCAMOLES
Vegetable broth, potatoes, escamoles's butter and sour cream.

AZTECA
Tomato and tortilla soup with sour cream and panela cheese.



MAIN COURSE

TOTOABA (220g)
Sustainable Baja fish in a green mole marination with baby potatoes.

SEAFOOD TUMBADA (150g)
Creamy rice, Baja seafood and aged cheese.

ZARANDEADO (350g)
Grilled red snapper with rice and pickled onions in red and green chile adobo.

CAULIFLOWER STEAK  
Grilled with garlic and spices, green pipian mole and beans.

STUFFED POBLANO PEPPER  
Poblano chili filled with squash blossoms, corn, onion and tomato sauce.

MOLE DE OLLA DE LA ABUELA (150g)
Slow cooked beef broth with vegetables and handmade tortillas.

TETELA & PLUM MOLE
Corn masa filled with fava bean and smoked plum black bean mole.

ZEE BELA PATO (220g)
Sweet duck with cracked corn, serrano chili and epazote.

HABANERO RIB EYE (450g)
In a charcoal oven with smoked habanero juice, roasted onion, toasted corn purée and epazote.

PORK PIBIL (160g)
Braised with achiote & orange sauce, plantain purée and black bean.

 VEGAN  VEGETARIAN  NUTS  GLUTEN FREE

The consumption of raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase the risk of foodborne illness. Kindly inform our team if you have any food allergies or wish to know more about the ingredients in your dish. All prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. A 15% service charge will be applied.