



Végano / Vegan



Vegetariano / Vegetarian



Crudo / Raw



Picante / Spicy

## ENTRADAS / STARTERS

### Guacamole \$285

Queso Chiapas, rábano, brotes de cilantro, aceite de olivo, chile serrano y pico de gallo con chips de malanga / *Chiapas cheese, radish, cilantro sprouts, olive oil, serrano, pico de gallo and malanga chips.*

➔ Extras: chicharrón de rib eye \$100 - chapulines/grasshopper \$110

### Ensalada de nuestro huerto / *Our garden salad* \$265

Lechugas finas, brotes, tomates locales, albahaca, coco, aguacate, frutos secos, aderezo cítrico y miel Maya / *Mix of greens, sprouts, cherry local tomatos, basil, coconut, avocado, nuts, citric dressing and mayan honey.*

## DESDE LA RAÍZ / FROM THE ROOTS

### Papas y camote fritos / *Potato and sweet potato fries* \$250

Bañados en salsa de queso cheddar, tocino, perejil y aderezo de queso azul / *Dipped in cheddar, bacon, parsil and bluecheese dressing.*

### Papas fritas a la trufa / *Truffle oil fries* \$290

Con queso estilo parmesano mexicano y perejil / *With mexican parmesan and parsil.*

### Elote o Esquite del pueblo / *Town fair Corn* \$255

Mazorca de maíz, mayonesa, queso, chile piquín, limón, polvo de epazote y totomoxtle / *Whole ór esquite style corn, mayo, cheese, chile piquin, lemon, epazote powder and totomoxtle.*

➔ Extras: chapulines/grasshopper \$110 - tuétano/marrow \$100

### Las tostadas de la casa / *Homemade tostadas (2Pz)* \$365

Tostada de atún: Mayonesa xcatik, cilantro, aguacate, jamaica y soya maya. / *Tuna tostada: Xcatik spicy mayo, cilantro, avocado, hibiscus and mayan soy.*

Tostada de camarón: Salsa chiltepin, pepino, cilantro, cebolla, aguacate y aderezo de ajo.

*Shrimp Tostada: Chiltepin salsa, cucumber, cilantro, onion, avocado and garlic dressing.*

### Aguachile de camarón Guasave / *Guasave style shrimp aguachile* \$445

Servido con limón, coco, pepino, cilantro, cebolla, chile serrano, leche de jaguar, aceite de olivo y totomoxtle / *Served with lime, coconut, cucumber, cilantro, onion, serrano chile, jaguar salsa, olive oil and totomoxtle.*

### Torre de mariscos / *Seafood Tower* \$525

Callo de hacha, camarón y atún, aioli, cilantro, poro frito, salsas del mar / *Scallops, shrimp and tuna, alioli, cilantro, pore and ocean salsas.*

### Chicharrón de pulpo / *Octopus chicharron* \$460

Servido con pico de gallo, rábano, mayonesa xcatik, aguacate, limón, chile serrano y cilantro / *Served with pico de gallo, radish, xcatik mayo dressing, avocado, lime, chile serrano and cilantro.*

## TACOS

### Cochinita pibil (3Pz) \$330

Tortilla hecha a mano / *Handmade tortillas*

Al horno envuelta en hoja de plátano, naranja agria, cebolla curtida, láminas de habanero y cilantro / *Baked, wrapped in banana leaf, sour orange, pickled onion, habanero and cilantro.*

### Norteños de Arrachera (2Pz) \$260

Carne angus en tortilla de harina, cebolla rostizada, queso manchego ahumado, guacamole y salsa molcajetada al chiltepin / *Angus beef in flower tortilla, roasted onion, smoked manchego cheese, guacamole and chiltepin salsa.*

### Ensenada (3Pz) \$345

Tortilla hecha a mano / *Handmade tortillas*

Filete de pescado tempura, mayonesa chiltepin, reducción de Jamaica, kimchi de col morada y cilantro / *Tempura style fish, spicy mayo dressing, hibiscus reduction, red cabbage kimchi and cilantro.*

### Gobernador (2Pz) \$280

Camarones en tortilla de harina con queso ahumado, cebolla, chile xcatik, chile poblano, epazote y frijoles puercos / *Shrimp on flower tortilla with smoked cheese, onion, xcatik chile, poblano pepper, epazote and chipotle beans.*

### Hongos (3Pz) \$270

Tortilla hecha a mano / *Handmade tortillas*

Champiñones, setas fritas, aceite de trufa, chile pasilla, brotes de arugula, puré de poro y papa / *Mushrooms, truffle oil, pasilla chile, arugula sprouts and pore and potato puree.*

### De Vegetales (3Pz) \$270

Tortilla hecha a mano / *Handmade tortillas*

Puré de poro y papa y vegetales / *Pore and potato puree and vegetables.*

\* Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica / *Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness*

\*Si tienes alguna alergia avisa al mesero / *If you have some allergy please tell to your waiter*

\*El gramaje de cada platillo es en crudo / *The weight of each plate is raw*

\*Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles / *Because we handle fresh and/or special products, some of our dishes may not be available*

\* Todos nuestros precios incluyen IVA / *All our prices include TAXES*

\*Precios en moneda nacional Mexicana / *Prices in MXN*

**HAMBURGUESAS Y TORTAS / BURGERS AND SANDWICHES**

Hechas con pan casero / *Made with homemade bread*  
Todas llevan papas fritas / *Fries in every order.*

**Hamburguesa de Atún / Tuna burger \$425**

Sellado al grill, marinado con chimichurri, chaya frita, guacamole, mayonesa xcatik / *Seared at grill, marinated with chimichurri, fried chaya, guacamole and xcatik mayo dressing.*

**Hamburguesa Angus / Angus beef hamburger \$425**

Al grill con queso manchego ahumado, tocino, cebolla caramelizada, lechuga, jitomate y pepinillos / *Grilled with manchego smoked cheese, bacon, caramelized onion, lettuce, tomato and pickles.*

**Hamburguesa Vegana / Vegan Hamburger \$375**

De hongos y legumbres, queso vegano, hongos, pepinillos, lechuga, tomate, cebolla y aderezo vegano / *From Mushrooms and vegetables, vegan cheese, mushrooms, pickles, lettuce, tomato, onion and vegan dressing.*

**Sandwichito Gerencial / Manager's munchies sandwich \$325**

Mantequilla de ajo, aderezo de xcatik, pechuga de pollo, tocino, queso cheddar y aguacate / *Garlic butter, xcatik spicy dressing, chicken breast, bacon, cheddar cheese and avocado.*

**SLIDERS \$395**

Con papa y camotes fritos / *With sweet potato and fries.*

**Angus**

Con tocino, queso ahumado, lechuga, pepinillos, cebolla y jitomate / *With bacon, smoked cheese, lettuce, pickles, onion and tomato.*

**Pollo Crunch / Crunch Chicken**

Pechuga empanizada con amaranto, queso cheddar, bluecheese, lechuga, pepino, cebolla y salsa red hot / *Amaranth breaded chicken breast, cheddar cheese, bluecheese, lettuce, pickles, onion and red hot salsa.*

**Costillas al horno / Baked pork ribs**

Servido con puré de poro y papa, salsa de chiles y curtido de cebolla / *Served with pore and potato puree, salsa and pickled onion.*

**For my best Friend \$155 **

Croquetas royal canin, pechuga de pollo y arroz / *Royal canin dog kibble, chicken breast and rice.*



Vegano / Vegan



Vegetariano / Vegetarian



Crudo / Raw



Picante / Spicy

*\* Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica / Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness*

*\*Si tienes alguna alergia avisa al mesero / If you have some allergy please tell to your waiter*

*\*El gramaje de cada platillo es en crudo / The weight of each plate is raw*

*\*Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles / Because we handle fresh and/or special products, some of our dishes may not be available*

*\* Todos nuestros precios incluyen IVA / All our prices include TAXES*

*\*Precios en moneda nacional Mexicana / Prices in MXN*