
MENÚ DE DEGUSTACIÓN

Para conocer mejor nuestra cocina, nuestra pasión por la comida mexicana, el amor por la tradición y nuestro camino hacia la vanguardia, le ofrecemos este menú de degustación

Gordita de huitlacoche, chicharrón prensado, queso canasto, salsa verde, quelites secos

Aguachile rojo tatemado, camarón, manzana panochera, malacate

Taco de tripa, salsa de morita, pápalo, jícama, chile manzano

Tostada de lengua, ceniza de plátano, tubérculos, salsa de xoconostle

Costillitas y cueritos de lechón, yema de huevo, guacamole, rabanitos, totopos de maíz, limón, cebolla, brotes de cilantro

Bonito taco de suadero, salsa de chile cascabel, semilla de cilantro

Mojarra frita al revés, mayonesa de piquín y queso, mayonesa de manzano y pimiento amarillo, elote negro y puré de maíz

Guajolote, ajo negro, chilmole, verduras en escabeche, puré de maíz cacahuacintle, orégano silvestre

Tepache, ahuehuencho, cremoso de piña

Necuatole. Calabaza amarilla, tequesquite, naranja, piloncillo, amaranto, helado de crema ácida, sal de pepita

Té de monte, guayaba, piloncillo, naranja

PRINCIPIOS

Costillitas y cueritos de lechón, yema de huevo, guacamole, rabanitos, totopos de maíz, limón, cebolla, brotes de cilantro

Tuétano al horno, garbanzo, chilpito de nopal, ceniza de tortilla, reducción de cebolla quemada

Tortita ahogada, carnitas de ternera, caldillo de jitomate, salsa de chile de árbol

Tostadas de lengua, salsa de xoconostle, guacamole, tubérculos

Tacos de pescado al pastor, tortilla de maíz recién hecha, guacamole, pápalo, cilantro, piña asada

Quesadillitas de plátano macho, rellenas de frijol, acompañadas de mole negro, crema fresca.

Sopes de cochinita pibil, frijol quebrado, cebolla morada, chiltomate

Tacos de tripa, salsa de morita, pápalo, jícama, chile manzano

Bote pateado de almejas al rescoldo, mantequilla, serrano, albahaca

Chicharrón de carrito, pato, queso añejo, col en escabeche, salsa de chile de árbol

Bonitos tacos de suadero, salsa de chile cascabel, semilla de cilantro

Escamoles en su tierra, guacamole, granos de elote rosa asado, atole negro de limón, queso de aro, chilpito

Chinicuales, salsa de xoconostle con chile cascabel, aguacate criollo, rábano, aceite de pápalo

Aguachile rojo tatemado, camarón, manzana panochera, malacate

SOPAS

Sopa de frijoles charros, bolitas de arroz, crema de rancho, epazote, aguacate criollo

Fideo seco, chicharrón, crema, queso fresco, aguacate, salsa de chile costeño

Alcachofas de la Hacienda, hojas, corazones y tallos de alcachofa, huevo de codorniz, pistache, nata

Sopa de tortilla, chicharrón, chile pasilla, queso Cotija, crema fresca, aguacate

FRESCAS

Ensalada de arúgula, quelites de la Ciudad de México, requesón de totomoxtle, queso de aro, aceite de oliva de Tulyehualco

Ensalada de nopalitos con pulpo, vinagre de piloncillo y chilaquiles verdes asoleados

LOS SEÑORES PLATOS

DE AIRE

Guajolote, ajo negro, chilmore, verduras en escabeche y puré de maíz cacahuacintle, orégano silvestre

Mole negro, pato, arroz, yema de huevo, cebolla con limón, camote blanco

Chile Relleno Arropado, tlánemololli de pollo, queso, nuez

Enchiladas de pato, tortilla de maíz con hoja de aguacate, pipián verde, jugo de carcasa de pato, chayote curado en limón

DE AGUA

Trucha de los Dinamos al carbón, cucurbitáceas, pipián de quelites, pipián rojo en polvo

Huachinango en “Pancita”, caldillo de jitomate y chile guajillo, cítricos, tortilla dorada al comal

Mojarra frita al revés, mayonesa de piquín y queso, mayonesa de manzano y pimiento amarillo, elote negro y puré de maíz

Pilte de pescado, horneado dentro de barro, ensaladita fría de ayocote blanco y salsa martajada de chile güero

DE TIERRA

Lasaña de chicharrón, en salsa verde, chile chipotle, queso fresco

Bomba B³ de frijol, carne molida de res, tuétano, cebolla salteada, chipotle

Filete “Paxia”, chicharrón de queso menonita, huitlacoche, salsa cremosa de chile poblano, arroz blanco

Tachilhuil, cerdito pelón mexicano, mole de maíz palomero y achiote, yuca con mantequilla, albahaca

Mole Carretero, costilla corta de res, puré de camote-guayaba, platanitos con limón

Codillo de cerdo estofado, glaseado con reducción de tuétano, verdolagas, frijol amarillo, chile de árbol (dos personas)

POSTRES

Jefe de Repostería y Panadería David Rosas

Necuatole. Calabaza amarilla, tequesquite, naranja, piloncillo, amaranto, helado de crema ácida, sal de pepita

Esponja fría de yogurt, galleta de almendra y miel, mermelada de capulín, merengue de leche, fermentado de frutos rojos

Coyota rellena de piloncillo, nicuatole de maíz, nata, café

Sorbete de “Lulú” roja, caramelo de frambuesa, pan de rosas

Sorullo, plátano tatemado, albahaca morada, chilmore dulce, café, chocolate, mirto morado, semilla de papaya, vainilla de Papantla, chicatanas, huitlacoche, zapote negro

Brioche, caramelizado, crema de hierba pericón, maíz rojo, ajonjolí, pulque, nieve de anís

Buñuelos, piloncillo, helado de vainilla de Papantla

Todos nuestros precios incluyen IVA.