

*La cocina mexicana es,  
sin duda alguna, una de las más importantes del mundo.  
Su cultura milenaria, extensión, biodiversidad y climas la convierten  
en una de las más complejas y sofisticadas, generando una identidad cultural  
propia que es patrimonio de la humanidad.*

*Joan Bagur, nuestro chef, ha dedicado una parte importante de su vida a  
recorrer México, conocer su gastronomía y cocinar con sus gentes. A día de  
hoy esta considerado uno de los mejores jóvenes cocineros mexicanos.*

*El conocimiento gastronómico de México está en manos de las cocineras  
tradicionales. Con ellas Joan ha aprendido durante 20 años las recetas  
ancestrales y hoy es su embajador en el mundo.*

*Esta cocina es imposible entenderla sin su gran diversidad de productos.  
Para ello, hemos plantado una milpa, huerta de producto mexicano,  
desde la que nos suministramos de los mejores chiles, maíz, frijoles y hierbas.*

*Entonces, adelante, a disfrutar de toda esta sabiduría  
y amor milenario por la cocina.*

**¡Buen provecho!**

**EL APERITIVO TRADICIONAL DE OAXACA**

Guacamole, totopos, chapulines, chicharrón  
y nuestras salsas del día

18€

Precio por persona / Mínimo 2 personas



**NUESTRAS SALSAS**

Verde cruda de la milpa · Roja asada · Macha de 7 chiles con ajonjolí y cacahuete ·  
Habanero, sal y limón · Tatemada de habanero

4€  
unidad

*Se trata de comer vegetales después, fuera en el tipo de  
milancas, son un tipo de salsas que se hacen  
Además ya casi para hacer salsa se usa que me  
gusta es que los árboles están secos y llenos de hojas  
parecen animales durmiendo y esperando la lluvia.  
Es extraño.*

*Muchos de nuestros platos tienen opción vegetariana. Consulte a nuestro equipo.*

IVA incluido



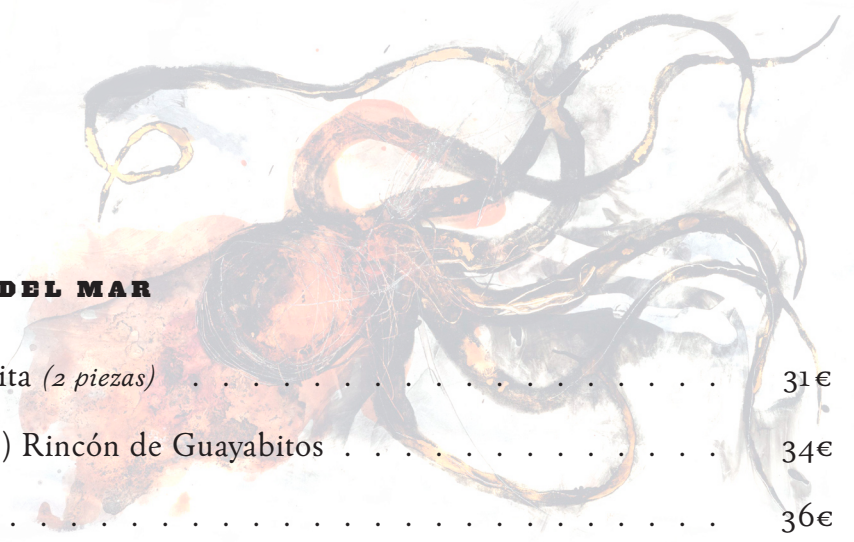
## ENTRANTES FRÍOS

El auténtico <b>guacamole</b> de Oaxaca con totopos y chicharrón . . . . .	19€
Trío de <b>ostras</b> — <i>aguachile negro con atún, verde con nieve de pepino-limón y rojo con machaca de Hermosillo</i> — . . . . .	21€
Tostadas de <b>atún rojo</b> al chipotle ( <i>3 piezas</i> ) . . . . .	24€
Aguachile de <b>camarones</b> como se prepara en Sinaloa . . . . .	24€
Cebiche rojo con mango y <b>pescado</b> fresco del día . . . . .	31€
Aguachile verde de <b>callo de hacha</b> y erizo de mar con cítricos . . . . .	34€

## ENTRANTES CALIENTES

Tacos de <b>setas</b> al pastor ( <i>3 piezas</i> ) — <i>vegano</i> — . . . . .	22€
<b>Elote</b> fresco a la brasa como en el mercado de Coyoacán . . . . .	14€
<b>Sopa</b> de mariscos como en Veracruz . . . . .	29€
Mixiote de <b>quesillo</b> de Oaxaca en hoja de acuyo, chorizo y tortillas . . . . .	24€

**DEL MAR**



Taco de Ensenada de <b>jaiba</b> de concha suave doradita (2 piezas) . . . . .	31€
<b>Camarón</b> concha suave envarasado (en-vara-asado) Rincón de Guayabitos . . . . .	34€
<b>Cigalas</b> a la brasa con maracuyá . . . . .	36€
<b>Pulpo</b> tatemado, mar y tierra de Isla Mujeres . . . . .	35€
<b>Corvina</b> en molito verde de Orizaba con chochoyotes de acuyo . . . . .	35€

**DE LA TIERRA**

Tacos al pastor de <b>cerdo ibérico</b> (3 piezas) . . . . .	24€
Tacos estilo Hermosillo de entrecot de <b>vaca</b> Dry Aged . . . . .	38€
<b>Cochinita pibil</b> de raza ibérica con frijoles de la olla, xnipec y tortillas . . . . .	38€
<b>Pollo</b> orgánico de la familia Rovira en pepian de pepitas de calabaza . . . . .	34€
<b>Pollo</b> orgánico de la familia Rovira con nuestro mole negro de Oaxaca . . . . .	38€
<b>Chamorro pibil</b> de cerdo ibérico, festival Yucateco (3-4 personas). . . . .	84€

IVA incluido

El que vive en las montañas puede llegar a ser el más hermoso que se haya visto en el mundo. Es un ave que vive en las montañas y se alimenta de frutos y semillas. Es un ave que vive en las montañas y se alimenta de frutos y semillas. Es un ave que vive en las montañas y se alimenta de frutos y semillas.





## POSTRES

4 leches con biscuit de almendras y frutos rojos . . . . .	12€
Tarta de queso, nieve de mango y chamoy (10 min.) . . . . .	13€
Helado casero mexicano –vainilla y pinole– (2 uds.) . . . . .	10€
Pastelito caliente de chocolate con mole negro de Oaxaca y corazón de mezcal (10 min.) . . . . .	12€
Plátano macho a la brasa con helado de vainilla . . . . .	12€
Piña cocolada al Mezcal Mistique . . . . .	11€
La ceremonia del café de olla y galleta de cerdito de piloncillo (para 2 personas) . . . . .	10€

Trata de comer un poco de pan. Fuera en la zona de  
Madanzas. Son montes de animales muertos en la granja.  
Además yo casi para siempre fuera. Le gusta que me  
gusta es que los árboles están secos y llenos de hojas  
que parecen animales durmiendo y esperando la lluvia.  
El extraño.



## **MENÚ DEGUSTACIÓN**

Precio por persona / Mínimo 2 personas

110€

**Ostra** en aguachile rojo-mango con machaca de Hermosillo

El **aperitivo** tradicional de Oaxaca

Aguachile verde de **callo de hacha** y erizo de mar con cítricos

Mixiote de **quesillo** de Oaxaca en hoja de acuyo, chorizo y tortillas

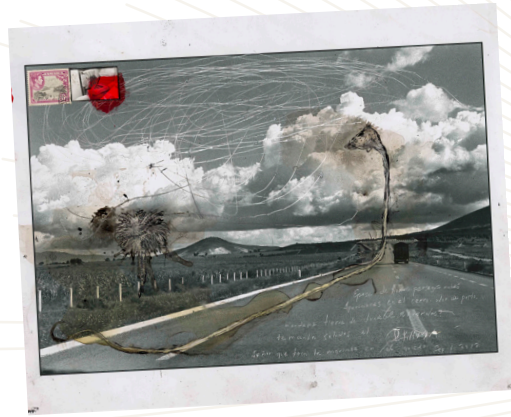
Taco de Ensenada de **jaiba** de concha suave doradita

**Cochinita pibil** de raza ibérica  
con frijoles de la olla, xnipec y tortillas

Pastelito caliente de **chocolate** con mole negro de Oaxaca y corazón de mezcal

La ceremonia del **café de olla** y galleta de cerdito de piloncillo





## **MENÚ VEGETARIANO**

Precio por persona / Mínimo 2 personas

110€

Nieve de pepino-limón

—

El **aperitivo** tradicional de Oaxaca

—

**Cebiche** rojo con mango

—

Mixiote de **quesillo** Oaxaca con hoja de acuyo y setas al pastor

—

Taco de Ensenada con **berenjena**

—

**Chochoyotes** en pepián de pepita de calabaza

—

Pastelito caliente de **chocolate** con mole negro de Oaxaca y corazón de mezcal

—

La ceremonia del **café de olla** y galleta de cerdito de piloncillo