

*La cocina mexicana contemporanea se caracteriza por su gran variedad de platillos y recetas, así como por la complejidad de su elaboración.*

*Es reconocida por sus sabores distintivos y sofisticados con gran condimentación.*

*Contemporary Mexican cuisine is characterized by its great variety of dishes and recipes, as well as the complexity of its preparation.*

*It is renowned for its distinctive and sophisticated great flavors.*

**Entradas Frías**  
**Cold Appetizers**

**Tacos de Tartar de Atún (3 pzas.)** **\$220**

Aliñado con aceite de ajo, chile y vinagre, rábano, en tortilla frita de harina, puré de aguacate, y mayonesa de shirasha con gusano de maguey

***Tuna Tartar Taco (3 pieces.)***

*Seasoned with garlic oil, chilli and vinegar, radish, fried flour tortilla, avocado puree, and shirasha mayonnaise with maguey worm*

**Aguacate Relleno (invertido)** **\$240**

Encostrado de tierra mexicana, relleno de ensalada de camarón, langosta y carne de cangrejo, cebolla y un toque de chile jalapeño, micro brotes de rábano morado, chicharrón de pescado, vinagreta de limón

***Stuffed Avocado (inverted)***

*Crusted with Mexican ground, stuffed with shrimp salad, lobster and crab meat, onion and a touch of jalapeño pepper, microgreens of purple radish, fish crackling and lemon vinaigrette*

**Tlayuda de Carpaccio de Res** **\$260**

Con pesto de chile pasilla, lascas de parmesano, pimienta roja, puré de aguacate, chile serrano y cilantro

***Beef Carpaccio Tlayuda***

*With pasilla chilli pesto, parmesan flakes, red pepper, avocado puree, serrano chilli and coriander*

**Taco Baja Urbano (3 pzas.)** **\$250**

Tortilla azul, chorizo, camarón tempura, mermelada de cebolla, alioli de mostaza y rabano

***Urban Baja Taco (3 pieces.)***

*Blue corn tortilla, chorizo, tempura shrimp, onion jam, mustard alioli and radish*

**Entradas Calientes**  
*Hot Appetizers*

**Tamal de Requesón** **\$220**

Sobre espejo de mole rojo, puré de frijol negro, ensalada de quelites con camarón seco, ceniza de cebolla, y aros de cebolla cambray

**Requesón Cheese Tamal**

*On a red mole mirror, black bean puree, quelite salad with dry shrimp, onion ash and cambray onion rings*

**Espárragos al Sartén** **\$230**

Con salsa de betabel asado, espinaca, emulsión de queso de cabra, y almendra tostada

**Grilled Asparagus**

*With roasted beet sauce, spinach, goat cheese emulsion and toasted almonds*

**Callos Esquites** **\$280**

Sellados en costra de chiles secos, montados sobre tradicional ésquite de elote asado, con epazote frito, queso Cotija y aceite de chile morita

**Scallops with Esquite**

*Sealed in crust of dried peppers, mounted on traditional roasted corn esquite, with fried epazote, Cotija cheese and morita pepper oil*

**Ensaladas**  
*Salads*

**Ensalada César**

Con lechuga romana, aderezo César, tomate cherry y queso parmesano

Natural **\$180**

Con pollo parrilla **\$220**

Con camarón parrilla **\$280**

**Caesar Salad**

*With lettuce, Caesar dressing, cherry tomato and parmesan cheese*

Natural **\$180**

*with chicken grill* **\$220**

*with grilled shrimp* **\$280**

**Ensalada 12 Tribes** **\$240**

Lechugas mixtas, endivia, crotón de pan rustico mexicano hecho en casa a la parrilla, gratinado con una crema de chile toreado, queso de cabra en costra de polvo de arándano y vinagreta de Jamaica con balsámico

**12 Tribes Salad**

*Mixed lettuces, endives, grilled homemade mexican crouton, grated with a cream of toreado peppers, goat cheese in a crust of cranberry powder and Jamaica vinaigrette with balsamic*


**Sopas y Cremas**  
*Soups and creams*


<b>Sopa de Tortilla</b>	<b>\$180</b>
Julianas de tortilla frita, chicharrón, aguacate, crema agria, chile guajillo, cilantro y queso fresco	
<b><i>Tortilla Soup</i></b>	
<i>Fried tortilla julienne, pork rinds, avocado, sour cream, guajillo pepper, coriander and fresh cheese</i>	
<b>Crema de Cebolla al Mezcal</b>	<b>\$195</b>
Macarrón de tomillo relleno de queso y cebolla caramelizada	
<b><i>Onion Cream with Mezcal</i></b>	
<i>Thyme macaroni stuffed with cheese &amp; caramelized onion</i>	
<b>Bisque de Langosta</b>	<b>\$220</b>
Tapa de hojaldre con ajonjolí y queso parmesano	
<b><i>Lobster Bisque</i></b>	
<i>Top of puff pastry with sesame and parmesan cheese</i>	

**Platos Principales**  
*Main courses*

**Pescados y Mariscos**  
*Fish and Seafood*


<b>Pulpo Borracho</b>	<b>\$340</b>
Tentáculos de pulpo crujiente, salsa borracha, hecha a base de chiles secos con lenteja y espuma de cerveza oscura, aceite de chile morita, calabaza y cebollas tatemadas	
<b><i>Drunken Octopus</i></b>	
<i>Tentacles of crunchy octopus, drunk sauce, made from dried chillies with lentil and dark beer foam, morita chilli oil, pumpkin and roasted onions</i>	
<b>Cabrilla Rebozada</b>	<b>\$320</b>
A la cerveza oscura, montada sobre tradicional mole verde de Oaxaca, elotito tierno tatemado, nopal curado, rábano, chile serrano y cenizas	
<b><i>Breaded Seabass</i></b>	
<i>With dark beer, mounted on traditional green mole of Oaxaca, roasted baby corn, cured cactus palm, radish, serrano pepper and ashes</i>	
<b>Atún Ennegrecido</b>	<b>\$350</b>
Con espinaca, poro, cerezas, fresa, julianas de pimientos mixtos, aceite verde y reducción de balsámico	
<b><i>Blackened Tuna</i></b>	
<i>With spinach, leek, cherries, strawberry, julienne of mixed peppers, green oil and balsamic reduction</i>	

 **Langosta a la Veracruzana** **\$850**  
 Jardín de quinoas, vegetales orgánicos salteada con mantequilla de albahaca  
**Veracruzana Style Lobster**  
*Garden of quinoas, organic vegetables sautéed with butter from albahaca*


 Subject to \$20 usd. extra per person to your mealpackage  
*Sujeto a \$20 usd. extra por persona a su paquete de alimentos*


**Carnes**  
**Meats**

**Arrachera Marinada (10 oz.)** **\$380**  
 Con pure de papa, ensalada tibia de elote con tomate cherry y crujientes de camote  
**Marinated Flank steak (10 oz.)**  
*With mashed potatoes with garlic, warm corn salad with cherry tomatoes and sweet potato crisps*

 **Rib Eye (10 oz.)** **\$680**  
 Salsa de ternera con tamarindo y chile mora, puré de camote perfumado con vainilla y vegetales orgánicos  
**Rib Eye (10 oz.)**  
*Veal sauce with tamarind and mora pepper, mashed sweet potato scented with vanilla and organic vegetables*

**Chuleta doble de Puerco al Pastor** **\$680**  
 Terminada en el horno con adobo de pastor, sobre salsa ligera de cilantro, acompañada de piña asada, y ensalada de jícama con cebolla y habanero  
**Double Pork Chop Pastor Style**  
*Finished in the oven, marinated with achiote, light coriander sauce, accompanied by roasted pineapple and jicama salad with onion and habanero*

 **Rack de Cordero a los 3 Chiles** **\$720**  
 Encostrado de 3 chiles, sobre espejo de salsa de hoja santa con ensalada tibia de frijoles y tomate cherry ahumado  
**Rack of Lamb 3 Hot Chili Peppers Style**  
*Crusted of 3 chillies, on a mirror of holy leaf sauce, warm beans salad, and cherry tomato smoked*

 **Filete Mignon en Reducción de Shitake (8 oz.)** **\$850**  
 Guarnición de col de napa, rellena de papa, queso azul, frutos secos, tomillo y tocino  
**Filet Mignon in Shitake Reduction (8 oz.)**  
*Garnish of napa cabbage, stuffed with potato, blue cheese, dried fruit, thyme and bacon*



Subject to \$20 usd. extra per person to your mealpackage  
*Sujeto a \$20 usd. extra por persona a su paquete de alimentos*

**“México lindo y Querido”**  
**Sabores de nuestra tierra**  
*Flavors from our land*

<b>Pollo en Mole Negro</b>	<b>\$360</b>
Puré de plátano macho asado al carbón, arancini al mezcal relleno de quesillo	
<b><i>Black Mole Chicken</i></b>	
<i>Charcoal mashed banana puree, mezcal arancini stuffed with quesillo</i>	
<b>Arrachera Rellena</b>	<b>\$380</b>
De flor de calabaza y queso, sobre salsa de huitlacoche, puré de papa al ajo	
<b><i>Stuffed Flank Steak</i></b>	
<i>With pumpkin and cheese, on huitlacoche sauce, mashed potatoes with garlic</i>	
<b>Enchiladas de Carnitas de Pato</b>	<b>\$450</b>
Con pipián rojo, encurtido de cebollas y rábanos frescos	
<b><i>Duck Enchiladas</i></b>	
<i>With red pipian, pickled onions and fresh radish</i>	
<b>Platón Mexicano</b>	<b>\$460</b>
Con chile relleno de queso fresco regional, enchilada de pollo, arrachera, quesadilla, frijoles negros refritos, arroz y guacamole	
<b><i>Mexican Platter</i></b>	
<i>With stuffed peppers (regional cheese) chicken enchilada, flank steak, quesadilla, refried black beans, rice and guacamole</i>	

**Postres**  
**Desserts**

**Jericalla** **\$160**  
Conocida como mexican Creme Brulee, azúcar quemada, fresas marinadas en vainilla y alturas de caramelo en espiral

**Jericalla**  
*Known as Mexican Creme Brulee, burnt sugar, vanilla, marinated strawberries and caramel spirals*

**Churros en espiral** **\$160**  
Salsa de chocolate, helado de cítricos, ralladura de piel de limón y avena tostada

**Spiral Churros**  
*Chocolate sauce, citrus ice cream, lemon peel and toasted oats*

**Maíz, Café y Cerveza** **\$160**  
Bizcocho húmedo de pinole, espuma de café con helado de cerveza oscura

**Corn, Coffee and Beer**  
*Pinole moist sponge cake, coffee foam with dark beer ice cream*

**Tamal de Chocolate** **\$160**  
Salsa de cacao tostado, tierra de queso fresco con helado de vino tinto

**Chocolate Tamal**  
*Roasted cocoa sauce, fresh cheese ground with red wine ice cream*

**Panque de Elote y mantequilla** **\$160**  
Con helado de caramelo

**Butter and Corn Bread**  
*With caramel ice cream*

## WINE LIST BY THE GLASS - LISTA DE VINOS POR COPA

### SPARKLING WINE - VINO ESPUMOSO

- Prosecco Cuvee Brut Drafa Oro, Italy. **\$160**  
 Norton Cosecha Especial Brut Rose, Mendoza, Argentina. **\$155**  
 Dubois Ezequiel Montes, Qro. México. **\$130**

### ROSÉ WINE - VINOS ROSADOS

- White Zinfandel Beringer, California, USA. **\$140**  
 Blanc de Zinfandel LA Cetto, Valle de Guadalupe, México. **\$120**

### RED WINES - VINOS TINTOS

- Pinot Noir Carmen Premier. **\$260**  
 Alto Tinto Selección Valle de Sto. Tomas, México. **\$130**  
 Merlot Pedronccellis. **\$280**  
 Alto Tinto Syrah Valle de Sto. Tomas, México. **\$330**

- Cabernet Sauvigno Bliss Mendocchino California, USA. **\$250**  
 Malbec Carelli 34 Mendoza, Argentina. **\$210**  
 Malbec Acordeon Tupungato, Argentina. **\$230**  
 Sangiovese Gabbiano Chianti. **\$240**  
 Nebbiolo Reserva Privada L.A. Cetto, Valle de Guadalupe, México. **\$220**

### DESSERT WINE & PORTO - VINO DE POSTRE Y OPORTO

- Graham's Six Grapes Reserva, Porto, Portugal. **\$180**

- Chenin Blanc Late Harvest Monte Xanic, Valle de Guadalupe, México. **\$175**

### "The Exceptional Tea Experience" "La Excepcional Experiencia del Té"

**Iced Tea**  
**Té Helado**  
**\$120.00 pesos**

#### ICED TEA GINGER PEAR

*A quietly exotic and alluring blend of Pai Mu Tan white tea and juicy pear, balanced with notes of soft ginger for a divine thirst quencher.*



#### TE HELADO GINGER PERA

Una mezcla discretamente exótica y seductora de té blanco de Pai Mu Tan y de la Pera jugosa, balanceado con notas de jengibre suave.

#### ICED TEA RASPBERRY NECTAR

*Savor the natural sweetness of sun-ripened raspberries in every sip of this luscious, herbal iced nectar tea. Ruby red rose hips, sweet apple and a medley of summer berries are blended for pure, fruity, refreshment.*



#### TÉ HELADO NÉCTAR DE FRAMBUESA

Saborear la dulzura natural de las frambuesas maduras por el sol en cada sorbo, de este delicioso té de néctar de hierbas heladas. Las caderas de color rojo rubí, manzana dulce y un popurrí de bayas de verano se mezclan.

#### ICED TEA CEYLON GOLD

*Finest organic black tea leaves from the renowned Blackwood Estate in Sri Lanka. This tea is crisp, bright, and bold, delivering the superlative iced tea*



#### TÉ HELADO CEYLON ORO

Las mejores hojas de té negro orgánico de la reconocida propiedad de Blackwood en Sri Lanka. Este té es crujiente, brillante y audaz, entregando el superable té helado.

All prices in mexican pesos. Tax included.  
 Todo los precios son en pesos mexicanos, IVA incluido.

**“The Exceptional Tea Experience”  
“La Excepcional Experiencia del Té”**

**Hot Tea  
Té Caliente  
\$90.00 pesos**

**GREEN TEA MANGO PEACH**

*Our peach tea is made from superior green tea leaves blended with cooling peppermint leaves, the heady nectar of mangos and the lush, succulent sweet taste of peach for a sunny indulgent cup.*



**TÉ VERDE MANGO DURAZNO**

Nuestro té del durazno se hace de las hojas verdes superiores del té, mezclado con las hojas de la hierbabuena refrescante, el néctar embriagador de mangos y el gusto dulce exuberantes, succulentas del durazno para una taza indulgente soleada.

**JASMINE GREEN TEA**

*Exceptional Yin Hao green tea is married with intoxicatingly fragrant jasmine tea blossoms. The scenting of the tea is a meticulous process taking several days, resulting in an exquisite cup of sublime, sweet flavor.*



**TÉ VERDE DE JAZMÍN**

El té verde excepcional de Yin Hao se casa con los florecimientos embriagadores fragantes del té del jazmín. El aroma del té es un proceso meticuloso que lleva varios días, dando como resultado una exquisita taza de sabor sublime y dulce.

**RASPBERRY NECTAR**

*The sweet juicy taste of garden-ripe raspberries is beautifully blended with a flowering of tropical hibiscus petals in this raspberry tea.*



**NÉCTAR DE FRAMBUESA**

El sabor dulce y jugoso de las frambuesas maduras en el jardín está bellamente mezclado con una floración de pétalos de hibisco tropical en este té de frambuesa. Deliciosa taza.

**CHAMOMILE CITRUS TEA**

*A relaxing and rejuvenating blend of sun golden Egyptian chamomile blossoms and rose hips, balanced with meadow-sweet scents of lemongrass and mint. A delicate and soothing infusion for a delightful chamomile tea*



**TÉ CITRICO DE MANZANILLA**

Té de cítricos. una mezcla relajante y rejuvenecedor de sol de oro egipcio flores de manzanilla y las caderas de color rosa, equilibrado con aromas de Prado dulce de hierba de limón y menta. Una infusión delicada y calmante para un delicioso té de manzanilla.

**EARL GREY TEA**

*A symphony of robust Assam leaves with a light liquoring of cold-pressed, Italian Bergamot citrus. Our blend of this classic tea has been carefully crafted to define how an Earl Grey should taste. Deeply aromatic with a bold flavor*



**TÉ EARL GREY**

Una sinfonía de robustas hojas de Assam con un licor ligero de cítricos de Bergamota italianos prensados en frío. Nuestra mezcla de este clásico té ha sido cuidadosamente elaborada para definir cómo un Earl Grey debe probar. Profundamente aromático con un sabor audaz.

**BOMBAY CHAI TEA**

*Deliciously aromatic and flavorful blend of black tea and spices found in a traditional Indian masala chai; cardamom, ginger, clove, cinnamon and a hint of anise.*



**TÉ DE BOMBAY CHAI**

Deliciosamente aromática y sabrosa mezcla de té negro y especias se encuentra en un tradicional masala chai indio; Cardamomo, jengibre, clavo de olor, canela y un toque de anís.