

M E N U



ESPAÑOL | INGLÉS

ENTRADAS

ENSALADA JAGUAR \$270

LECHUGA, BERROS, ESPINACA BABY, CILANTRO, TOMATES CHERRY, BROTES DE GIRASOL, ALBAHACA Y ENELDO CON VINAGRETA DE ACEITE DE OLIVA Y LIMÓN.

ENSALADA DE ARÚGULA \$300

HOJAS DE ARÚGULA FRESCA CON SUPREMAS DE NARANJA Y TORONJA, AGUACATE, DULCE DE MEMBRILLO Y TEJOCOTE, QUESO MANCHEGO, PEPITA TOSTADA Y VINAGRETA DE CHILES SECOS.

PANUCHO DE MAR \$350

PULPO SALTEADO EN SALSA TALLA SOBRE TORTILLAS RELLENAS DE FRIJOL, CREMOSO DE AGUACATE, AIOLI DE HABANERO Y BROTES DE CILANTRO.

SALPICÓN DE VENADO \$350

BARBACOA DE VENADO DESHEBRADO EN NARANJA Y LIMÓN, CILANTRO Y CEBOLLA, CON TORTILLAS Y SALSA SIKIL-PAK.

TOSTADA DE ATÚN \$320

ATÚN FRESCO MARINADO EN ACEITE DE AJONJOLÍ Y JENGIBRE, AGUACATE, CHIPOTLE DULCE, ZANAHORIA Y PORO.

TIRADITO DE CORONADO \$350

LÁMINAS DE PESCADO CON ENSALADA CRUJIENTE DE COCO Y CHAYOTE, ADEREZO DE COCO Y JENGIBRE Y SALSA DE TOMATES VERDES.

AGUACHILE TATEMADO \$340

CAMARONES MARINADOS EN LIMÓN, TOMATES VERDES Y HABANERO TATEMADOS, COMINO, AJO Y CEBOLLA; SERVIDO CON TOSTADAS.



CAZUELA DE KASTACÁN \$370

CERDO CRUJIENTE CON TOMATE CHERRY, CILANTRO Y RÁBANO CÍTRICO, SALSA X-NIPEC, MOUSSE DE AGUACATE Y TORTILLAS.

FUERTES

COSTILLAS A LA LEÑA \$630

COSTILLA DE PUERCO AL HORNO DE LEÑA CON REDUCCIÓN DE CARNE, PURÉ DE CAMOTE DULCE Y EJOTES.

RIB EYE A LA PARRILLA \$950

RIB EYE CON SALSA DE TUÉTANO Y AJO ROSTIZADO, PURÉ DE YUCA Y ENSALADA DE ARÚGULA.

PEZ ROSTIZADO \$700

PESCA DEL DÍA CON MANTEQUILLA AHUMADA, MIX DE LECHUGAS, ESCABECHE, AIOLI DE CILANTRO Y SALSA DE CHILES.

PULPO EN SALSA MACHA \$580

PULPO EN SALSA MACHA CON CACAHUATE, PAPAS ROSTIZADAS, LECHUGAS, TOMATES AL OLIVO Y BROTES DE GIRASOL.

CAMARONES ZARANDEADOS \$560

CAMARONES EN CHILES SECOS Y SOYA, PURÉ DE MANZANA CON JENGIBRE Y VERDURAS AL GRILL.

RÓBALO CON TEXTURAS DE MAÍZ \$580

RÓBALO EN HOJA DE PLÁTANO SOBRE CREMA POBLANA, ESQUITES AL EPAZOTE Y FRITURA DE TORTILLA.



POSTRES

CHURRO TRADICIONAL \$220

CHURROS CON RALLADURA DE LIMÓN, AZÚCAR Y CANELA, MOUSSE DE DULCE DE LECHE Y FRUTA.

FONDANT DE CHOCOLATE \$220

VOLCÁN DE CHOCOLATE CON CARDAMOMO, AVELLANAS Y FRUTAS.

COCTELES

CEIBA \$350

HERRADURA ULTRA, MANGO, FRESA, ST. GERMAIN, LIMÓN Y SAL DE CHILES.

AKIL \$300

MEZCAL, MERMELADA DE FRESA CON CHILE, XILA, JAMAICA, SAL Y PEPITAS.

COPAL \$300

MEZCAL, PEPINO, LIMÓN, HABANERO, LICOR DE NARANJA Y SAL.

TEMAZCAL \$300

RAICILLA, CHARTREUSE VERDE, PIÑA, NARANJA Y CLARA DE HUEVO.

GUAVA SOUR \$350

JACK DANIELS, GUAYABA, LIMÓN Y CARDAMOMO.

TOLOACHE \$300

POX, SHRUB DE BETABEL Y JENGIBRE, ANCHO REYES Y SAL DE CHILE ANCHO.

TORAL \$300

MEZCAL, ST. GERMAIN E INFUSIÓN DE ROMERO.

MATOS \$300

GIN, LIMÓN, PEPINO, KIWI Y ROMERO.



CRISANTO \$300

MEZCAL CON CHILE SERRANO, XILA, PIÑA, CILANTRO Y SAL PICANTE.

BALAM \$350

HERRADURA ULTRA, CABERNET SAUVIGNON, GRAND MARNIER, TORONJA, NARANJA, RECADO NEGRO Y ESPECIAS.

ALDAMA \$300

SAKE, VERMUT BIANCO, MANZANA VERDE, LITCHI Y LIMÓN AMARILLO.

NOVENTA \$300

RON PARANUBES, PULQUE, JARABE DE PIÑA FERMENTADA CON ESPECIAS Y MARACUYÁ.

LOGIA \$300

MEZCAL AMARÁS, SHRUB DE BERRIES Y VINO, LICOR DE GRANADA Y CLARA DE HUEVO.

VINOS

TINTOS

INDIGO EYES \$1000 C/\$220

CALIFORNIA, U.S.A. | PINOT NOIR.

ANXELIN \$1100 C/\$240

CHIHUAHUA, MÉXICO | CABERNET SAUVIGNON.

LAYA \$1300 C/\$280

ALMANSA, ESPAÑA | GARNACHA.

BLANCOS

PUERTA DEL LOBO \$1500 C/\$320

QUERÉTARO, MÉXICO | SAUVIGNON BLANC.

FRITZ HAAG \$1500 C/\$320

MOSEL, ALEMANIA | RIESLING TROCKEN.

QUINTA DA ROMANEIRA \$1700 C/\$350

DOURO, PORTUGAL | VIOSINHO, GOUVEIO, RABIGATO, BOAL DE DOURO.



ZIOBAFFA \$1100 C/\$240

SICILIA, ITALIA | PINOT GRIGIO.

ROSADO

WHISPERING ANGEL \$1950 C/\$400

PROVENCE, FRANCIA | GARNACHA, ROLLE, CINSULT.

BANSHEE \$1300 C/\$280

CALIFORNIA, U.S.A. | SANGIOVESE, GARNACHA, SYRAH, BARBARA, ZINFANDEL.

ESPUMOSO

SCARPETTA \$1100 C/\$240

FRIULI, ITALIA | PROSECCO.

SOBRENATURAL \$1200 C/\$260

MENDOZA, ARGENTINA | ROSÉ, TANNAT, FRISANTE.

MOËT \$7500

CHAMPAGNE, FRANCIA | BRUT.

CERVEZA

NACIONALES \$100

INDIO, SOL, XX, BOHEMIA CLARA U OSCURA.

ARTESANAL \$200

COLIMITA LAGER, PIEDRA LISA SESSION IPA, CAYACO LAGER TROPICAL.

AGUA

NATURAL / MINERAL \$150 | AGUA DE FRUTA \$70

