

MENÚ



ENTRADAS

Guacamole 150 gr	160
Con chile serrano, cebolla morada, cilantro y jugo de limón.	
con chicharrón.	+45
con chapulines.	+75
Chips de plátano macho 150 gr	170
Acompañado de mole de la casa, ajonjolí tostado y aceite de chile pasilla.	
Papas a la trufa 200 gr	160
Ralladura de limón amarillo, parmesano y aceite de trufa.	
Elotes baby tatemados 150 gr	210
Mayo-crema trufada, chile meco, parmesano y polvo de chiles ahumados.	
Croquetas de la milpa 4 pzas	210
Quelites de temporada, huitlacoche trufado, queso hebra, acompañado de salsa de jitomate y aceite de chile pasilla.	
Coliflores rostizadas 220 gr	200
Con puré de coliflor, mantequilla, hoja santa y parmesano.	
Tostadas de atún 3 pzas 120 gr	195
Guacamole, pepino, cebolla morada, mayonesa de chipotle, ajonjolí, aceite de chile pasilla y cilantro.	
Aguachile de camarón de temporada 210 gr	280
Salsa de chile serrano-morita, tomate tatemado, jengibre, soya, ajonjolí, pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate.	
Carnitas de atún 240 gr	320
Guacamole, cebolla rosa, mayonesa de chipotle, cilantro. Acompañado de tortillas hechas en casa.	
Camarones al ajillo 200 gr	295
Polvo de chiles ahumados, mantequilla de ajo, cebollín, perejil, ajo confitado y jugo de limón amarillo.	
Ensalada de nopal 150 gr	150
Nopal curado en sal, picó de gallo, vinagreta de soya y queso fresco.	
Ensalada César 180 gr	150
Lechuga orejona, aderezo de la casa, parmesano y crutones.	
Con pollo 100 gr.	+90
Con camarones 100 gr.	+140
Ensalada Verde 180 gr	165
Lechuga orejona, pepino, aguacate, manzana verde, crutones y vinagreta de limón amarillo.	
Con pollo 100 gr.	+90
Con camarones 100 gr.	+140

CREMAS Y PASTAS

Crema de jitomate rostizado 250 gr	165
Aromáticos con aceite de chile pasilla, acompañada de pan de la casa con queso parmesano.	
Sopa de tortilla 250 gr	155
Tortilla crujiente, chicharrón, crema, queso fresco y aguacate.	
Fideo seco 180 gr	165
Salsa de frijol con adobo de chile chipotle meco, crema, queso fresco, aguacate y chicharrón.	
Fettuccine con camarones 220 gr	310
Crema de queso parmesano con quelites y aceite de trufa.	

PLATOS FUERTES

Suadero Braseado 240 gr	410
Braseado a baja temperatura, salsa de jugo de carne, puré de papa, coles de bruselas asadas y perejil.	
Steak & Fries 240 gr	420
Sirloin en demi-glacé trufado, papas fritas con parmesano reggiano y mini ensalada de quelites en mantequilla de hierbas.	
Pesca del día 200 gr	410
Zarandeado con cebollas asadas, limón tatemado, quelites de temporada, acompañado de guacamole y tortillas hechas en casa.	
Enmoladas 240 gr	270
Mole de la casa, base de guayaba rostizada, pechuga de pollo, crema, queso fresco, ajonjolí tostado y aceite de chile pasilla.	
Pollo al horno 200 gr	310
Pierna y muslo al horno en miso picante, quelites, rábano sandía y puré de papa.	
Mar y Tierra 240 gr	690
Sirloin Prime, demi-glacé de chile pasilla, puré de papa trufado bañado con camarones en emulsión de mantequilla, ajo, perejil y mezcal.	

TACOS

Suadero 3 pzas 120 gr Cocción al alto vacío a baja temperatura por 36 hrs cebolla y cilantro.	180
Porkbelly al pastor 3 pzas 120 gr Adobo al pastor, piña tatemada, cebolla y cilantro.	195
Ribeye 2 pzas 120 gr Salsa demi-glace, cebolla y cilantro.	180
Gobernador 2 pzas 120 gr Camarón saltaedo con cebolla, chile poblano, orégano en costra de queso Gouda.	180
Ensenada 3 pzas 120 gr Pescado en tempura negra de tinta de calamar, guacamole, cebolla rosa, cilantro y mayonesa de chipotle.	185
Setas 3 pzas 120 gr vegano Setas al grill de temporada salteadas con cebolla, epazote y chile serrano.	175
Setas con parmesano y trufa 1 pza 60 gr Crema de parmesano y huitlacoche, aceite de trufa blanca y epazote morado.	120
Setas, parmesano, huitlacoche y trufa 1 pza 60 gr Al grill, crema de parmesano, huitlacoche, aceite de trufa blanca y epazote.	120
Cochinita Pibil 3 pzas 120 gr Horneada a baja temperatura por 48 hrs, cebolla rosa y cilantro.	195

ANTOJOS

Sopes de porkbelly 3 pzas 120 gr Frijol con hoja santa, hoja de aguacate, crema y queso fresco.	215
Flautas de suadero 3 pzas 150 gr Crema, queso fresco, lechuga y aguacate.	190
Esquites Maíz Tinto 220 gr Esquites tatemados, cremoso de queso parmesano, queso de cabra y huitlacoche con ralladura de reggiano.	195

EXTRAS 150 g

Puré de papa.	80
Puré de papa trufado.	110
Verduras al grill.	90
Verduras en mantequilla de hierbas.	110
Chiles toreados	45
Orden de pan con parmesano.	80
Parmesano.	80
Aceite de trufa.	80

POSTRES

Delicia de fresas y jamaica con crema de pixtle	
Sorbete jamaica, crema de semilla de mamey tostada, arena de galleta de mantequilla, elixir de fresas con anís estrella y polvo de jamaica.	210
Panqué de elote	190
Con helado de temporada, amaranto y salsa de caramelo salado.	
Brownie	210
Puré de guayaba rostizada, crumble, helado de vainilla, polvo de jamaica y salsa de chocolate con frutos rojos.	
Pan Francés	
Elige:	260
Con crema pixtle (crema de semilla de mamey), chocolate, helado de vainilla y fresas.	
Con crema pixtle (crema de semilla de mamey), puré de guayaba rostizada y cúrcuma.	

Affogato	190
Helado de vainilla bañado con chocolate y café espresso. Servido en la mesa.	

CAFÉ

Americano.	50
Espresso.	44
Espresso doble.	53
Capuccino.	60
Latte.	72
Cortado.	+15

STARTERS

Guacamole 150 g	160
Serrano chili, red onion, cilantro, lime juice.	
Pork rind	+45
Chapulines (Oxacan delicacy)	+75
Banana Chips 150 g	170
Accompanied with homemade mole, toasted sesame seed and chili pasilla oil.	
Truffle french fries 200 g	160
With lemon zest, parmesan and truffle oil.	
Charred baby corn 150 g	210
Truffled mayo cream, chile meco, parmesan cheese and smoked chili mix powder.	
Cornfield croquette 4 pcs	210
Charred corn, seasonal quelites (mexican herbs), huitlacoche, string cheese, truffle oil and tomatoe souce.	
Roasted cauliflower 220 g	200
Cauliflower purée, garlic butter, charred hoja santa and parmesan.	
Tuna tostada 3 pcs 120 g	195
Guacamole, cucumber, red onion, chipotle mayo, pasilla chili oil, soy sauce and cilantro.	
Shrimp aguachile mexican ceviche 210 g	280
Charred chili serrano and and green tomato, cucumber, red onion, cilantro and avocado.	
Tuna carnitas 240 g	320
Fried tuna bites, guacamole, pink onion, chipotle mayo, chili pasilla oil, charred onion powder and cilantro. Accompanied with homemade tortillas and sauces.	
Garlic shrimp 200 gr	275
Smoked chili powder, garlic-butter spring onion and parsley. Accompanied with homemade bread.	
Nopal salad vegetarian 150 g	150
Cured in salt, topped with pico de gallo, soy vinaigrette, fresh cheese and cilantro.	
Caesar salad 180 g	150
Sucrine lettuce, special house dressing, parmesan cheese and croutons.	
Add chicken 100 g	+90
Add shrimps 100 g	+140
Green salad 180 g	160
Lettuce, cucumber, avocado, green apple, croutons and lemon zest vinaigrette.	
Add chicken 100 g	+90
Add shrimps 100 g	+140

MENU



CREAMS & PASTA

Roasted tomatoe cream 250 g	165
With chili pasilla butter oil, Accompanied with homemade bread and parmesan.	
Tortilla soup 250 g	155
Crispy tortilla, pork rind, cream, fresh cheese and avocado.	
Dried noodles 180 g	165
Bean, pasilla and chipotle sauce, cream, fresh cheese, avocado and pork rind.	
Fettuccine shrimps 220 g	310
Parmesan and quelites cream white truffle oil.	

ENTREES

Suadero Braised brisket rib 240 g	410
Braised for 36 hours at low-temperature, demi-glace, mashed potatoes and charred brussels.	
Steak & Fries 240 gr	420
Bottom sirloin flap, with truffled demi-glace, reggiano parmesan cheese over french fries and mini salad of mexican greens in parsley butter.	
Catch of the day 200 g	410
Buffeted Pacific style, roasted onions, charred lemon, mexican greens. Accompanied with a side of guacamole and tortillas.	
Enmoladas 240 gr	270
Homemade mole, chicken, cream, fresh cheese, toasted sesame and pasilla oil.	
Roasted chicken 200 g	310
Baked chicken drumstick with thigh in spicy miso sauce, mexican greens, radishes and mashed potato.	
Surf and Turf 200 g	690
Sirloin Prime, demi-glace de chile pasilla, puré de papa trufado bañado con camarones en emulsión de mantequilla, ajo, perejil y mezcal.	

TACOS

Suadero 3 pcs 120 gr	180
Braised brisket for 36 hrs at low-temperature, red onion and cilantro.	
Porkbelly al pastor 3 pcs 120 g	195
Marinated pork roasted with spices and mix of chili, red onion and cilantro.	
Ribeye 2 pcs 120 g	180
Demi-glacé, red onion and cilantro.	
Gobernador 2 pcs 120 g	180
Chopped shrimp, poblano pepper, onion, oregano and crackling gouda cheese.	
Ensenada 3 pzas 120 g	185
Fish tempura, pink onion and creamy chipotle sauce.	
Mushrooms 3 pcs 120 g	175
Sauteed season mushrooms with onions, epazote and serrano chili.	
Mushrooms with parmesan and truffle 1 pcs 60 g	120
Parmesan and huitlacoche cream, white truffle oil and purple epazote.	
Mushrooms, parmesan, huitlacoche and truffle. 1 pcs 60 g	120
Grilled, with Parmesan and huitlacoche cream, white truffle oil, and epazote	
Cochinita pibil 3 pcs 120 g	195
Braised for 48 hrs at low temperature, red onion and cilantro.	

CRAVINGS

Porkbelly sopes 3 pcs 120 g	215
Beans with hoja santa, avocado leaf, cream and fresh cheese.	
Suadero flautas 3 pcs 150 g	195
Fried suadero tacos with cream, avocado and fresh cheese.	
Esquites Maíz Tinto 220 g	195
Charred corn with parmesan cream, goat cheese, huitlacoche and grated parmesan.	

EXTRAS 150 g

Mashed potato.	80
Truffled mashed potato.	110
Grilled vegetables.	90
Vegetables in herb butter.	110
Mexican blistered peppers (soy and lemon).	45
Bread order with melted parmesan.	80
Parmesan cheese.	80
Truffle oil	80

DESSERTS

Strawberries and hibiscus delight	210
Hibiscus homemade sorbet, Pixtle cream (mamey toasted seed cream), butter streusel, strawberries elixir with star anise and hibiscus powder.	
Corn bread cake	190
Seasonal ice cream, amaranto and salted caramel sauce.	
Brownie	210
Roasted guava puree, crumble, vanilla ice-cream, jamaica powder, chocolate sauce and red fruits.	
French Toast	
Choose:	
With Pixtle cream (mamey toasted seed cream), chocolate, vanilla ice-cream and strawberries.	260
With Pixtle cream (mamey toasted seed cream), roasted guava puree and turmeric.	
Affogato	190
Vanilla ice-cream, coated in chocolate and espresso. Served at the table.	
<hr/> <hr/>	
American.	50
Espresso.	44
Double espresso.	53
Capuccino.	60
Latte.	72
Dash of milk.	+15