

ENTRANTES		STARTERS	
Copalera con taquitos de flor de jamaica y guacamole 16,00€		Copalera fried hibiscus tacos and guacamole 16,00€	
Ceviche Horizonte de lubina con leche de coco 18,00€		Ceviche Horizonte sea bass with coconut milk 18,00€	
Aguachile Verde de camarones con succulentas marinas, brotes y aceite de hierbaluisa 22,00€		Aguachile Verde green shrimp aguachile with sea succulents, sprouts, and lemon verbena oil 22,00€	
Fideo Seco con chiles secos, nata y queso manchego gratinado 16,00€		Fideo Seco noodles, dried chiles, cream, and Manchego cheese 16,00€	
Panuchos con pollo rostizado, lechuga, queso y escabeche 19,00€		Panuchos roast chicken, fried tortilla, lettuce, cheese, and pickled onion 19,00€	
Tacos Cañada de gambas a la brasa con hoja santa y cebollas crujientes 20,00€		Tacos Cañada grilled prawn with hoja santa and crispy onions 20,00€	
Tacos Cordillera de solomillo y tuétano 29,00€		Tacos Cordillera tenderloin and bone marrow 29,00€	
Sope Silvestre de chilorio de pato y salsa jaspeada de chiles 21,00€		Sope Silvestre duck chilorio sopas with speckled chile sauce 21,00€	
Ofrenda de zamburiñas con mantequilla de ají a la brasa, cebollín y lima 16,00€		Ofrenda scallops with grilled ají butter, scallions, and lime 16,00€	
Rajas de chile poblano con maíz 15,00€		Rajas poblano pepper strips with corn 15,00€	
Tamal con 2 pepianes y verdolagas 15,00€		Tamal with two pepián sauces and purslane 15,00€	
ENSALADAS		SALADS	
Tatemada de hojas y brotes con crema de brásicas 15,00€		Tatemada green leaf and shoot salad with brassica cream 15,00€	
Laminado de Calabacín con vinagreta de limón, queso fresco y pepitas tostadas 13,00€		Laminado de Calabacín sliced zucchini, lemon vinaigrette, feta cheese, and toasted pumpkin seeds 13,00€	
Mazûla hojas verdes, vinagreta de jerez y ajo negro 19,00€		Mazûla green leaves with sherry and black garlic vinaigrette 19,00€	

Contamos con información de alérgenos a disposición del cliente de acuerdo con lo establecido en el Reglamento EU 1169/2011 · We provide allergen information in accordance with Regulation (EU) 1169/2011

Los precios incluyen el IVA · Prices include VAT

PLATOS FUERTES

Esquites

granos de maíz con mayonesa de chipotle, caldillo de tomate, queso fresco, crema agria y cacahuets tostados
13,00€

Mulli

arroz meloso con mole rojo y pollo
19,00€

Arroz Jade

con solomillo de cerdo adobado y salsa de pimientos · con setas asadas y salsa macha
21,00€ · 19,00€

Coliflor

asada con mole de pecanas y cenizas
15,00€

Verdura de Temporada

asada con yogur ahumado, limón encurtido y lima negra
15,00€

Lubina al Fuego

con yuca frita
26,00€

Telera de Jabalí

con frijoles, aguacate, queso y nata
19,00€

Pulpo

con adobo de frijol negro, emulsión de mantequilla ahumada y semillas ancestrales
27,00€

Guajolote

confitado con mole blanco y mole negro trufado
25,00€

Ritual

asado de 3 carnes con recado ceremonial de Sub’anik
27,00€

Barbacoa Zapoteca

(para compartir)
de cordero con tortillas, rábano, cremoso de aguacate, salsa fresca y adobo
40,00€

Tomahawk Madurado

(para compartir)
con emulsión de hierbas y verduras a la brasa
145,00€

COMPAS

Torreznos con Miel de Chiles
7,50€

Patatas Fritas · Patacones · Yuca Frita
6,50€

PAN Y TORTILLAS

Canasta de Tortillas
4,00€

Pan de Maíz con Mantequilla de Palomitas
4,00€

MAINS

Esquites

corn kernels with chipotle mayo, tomato broth, fresh cheese, sour cream & roasted peanuts
13,00€

Mulli

creamy rice with red mole and chicken
19,00€

Arroz Jade

creamy green rice with marinated pork tenderloin and pepper sauce · with roasted mushrooms and salsa macha
21,00€ · 19,00€

Coliflor

roasted cauliflower with pecan mole and ash
15,00€

Verdura de Temporada

grilled seasonal vegetables with smoked yogurt cream, preserved lemon, and black lime
15,00€

Lubina al Fuego

fire grilled sea bass with fried yucca
26,00€

Telera de Jabalí

wild boar sandwich with beans, avocado, cheese, and cream
19,00€

Pulpo

octopus with black bean adobo, smoked butter emulsion, and ancestral seeds
27,00€

Guajolote

confit turkey with white mole and truffled black mole
25,00€

Ritual

roast of three meats with Sub’anik ceremonial recado
27,00€

Barbacoa Zapoteca

(for sharing)
slow-cooked lamb barbacoa with tortillas, radish, avocado cream, fresh salsa and adobo
40,00€

Tomahawk Madurado

(for sharing)
aged tomahawk with herb emulsion and charred vegetables
145,00€

SIDES

Pork Cracklings with Chili Honey
7,50€

French Fries · Plantains · Fried Yucca
6,50€

BREAD AND TORTILLAS

Tortilla Basket
4,00€

Cornbread with Popcorn Butter
4,00€