

ENTRANTES

Copalera
con taquitos de flor de jamaica y guacamole
16,00€

Ceviche Horizonte
de lubina con leche de coco
18,00€

Aguachile Verde
de camarones con suculentas marinas, brotes y aceite de hierbaluisa
22,00€

Fideo Seco
con chiles secos, nata y queso manchego gratinado
16,00€

Panuchos
con pollo rostizado, lechuga, nata y escabeche
19,00€

Tacos Cañada
de gambas a la brasa con hoja santa y cebollas crujientes
20,00€

Tacos Cordillera
de solomillo y tuétano
29,00€

Sope Silvestre
de chilorio de pato y salsa jaspeada de chiles
21,00€

Ofrenda
de zamburiñas con mantequilla de ají a la brasa, cebollín y lima
16,00€

Rajas
de chile poblano con maíz
15,00€

Tamal
con 2 pepianes y verdolagas
15,00€

ENSALADAS

Tatemada
de hojas y brotes con crema de brásicas
15,00€

Laminado de Calabacín
con vinagreta de limón, queso fresco y pepitas tostadas
13,00€

Mazûla
hojas verdes, vinagreta de jerez y ajo negro
19,00€

STARTERS

Copalera
fried hibiscus tacos and guacamole
16,00€

Ceviche Horizonte
sea bass with coconut milk
18,00€

Aguachile Verde
green shrimp aguachile with sea succulents, sprouts, and lemon verbena oil
22,00€

Fideo Seco
noodles, dried chiles, cream, and Manchego cheese
16,00€

Panuchos
roast chicken, fried tortilla, lettuce, cheese, and pickled onion
19,00€

Tacos Cañada
grilled prawn with hoja santa and crispy onions
20,00€

Tacos Cordillera
tenderloin and bone marrow
29,00€

Sope Silvestre
duck chilorio sopas with speckled chile sauce
21,00€

Ofrenda
scallops with grilled ají butter, scallions, and lime
16,00€

Rajas
poblano pepper strips with corn
15,00€

Tamal
with two pepián sauces and purslane
15,00€

SALADS

Tatemada
green leaf and shoot salad with brassica cream
15,00€

Laminado de Calabacín
sliced zucchini, lemon vinaigrette, feta cheese, and toasted pumpkin seeds
13,00€

Mazûla
green leaves with sherry and black garlic vinaigrette
19,00€

PLATOS FUERTES

Esquites

granos de maíz con mayonesa de chipotle, caldillo de tomate, queso fresco, crema agria y nata
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

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
4,50€

Pan de Maíz con Mantequilla de Palomitas
4,00€

MAINS

Esquites

corn kernels with chipotle mayo, tomato broth, fresh cheese, & sour cream
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

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
4,50€

Cornbread with Popcorn Butter
4,00€