

# ENTRADAS

## AGUACHILE VERDE

*camarón con callo de hacha, aguacate y frituras chocas*

## TIRADITO DE ATÚN

*aguacate, ponzu de tamarindo, salsa macha, jícama y chile serrano*

## CEVICHE DE ROBALO

*con camarón, maracuyá, pepino y aguacate*

## PULPO A LA PARRILLA

*adobo de guajillo con piña, castacán, xnipec y yuca al mojo de ajo*

## FIDEO SECO CON CHICHARRÓN DE PORK BELLY

*queso de hoja y ceniza de chile pasilla*

## CROQUETAS DE JAIBA

*romesco y mayonesa de amashito quemado*

## TARTAR DE RES

*mayonesa de ajo negro y chips de plátano*

## TACOS DE CHAMORRO DE CERDO

*adobo de cerveza stout, frijol, cebolla curtida y aguacate*

## EMPANADAS DE PLÁTANO VERDE

*rellenas de costilla de res braseada con chaya*

## CEVICHE DE COCO

*con palmito, aguacate, pepino y naranja*

## CARPACCIO TRUFADO DE HONGOS

*confitados con chimichurri, queso Padua de oveja y nueces*

## TINGA DE JÍCAMA

*queso de hoja, aguacate y cebolla morada*

# ENSALADAS

## BETABELES ROSTIZADO

*vinagreta de jamaica, queso de cabra, naranja y nueces*

## TOMATES CHERRY

*quesos tabasqueños, pesto, fresa a la parrilla, aguacate y almendras*

# SOPAS

## SOPA DE HONGOS

*con epazote, espinacas, chile guajillo y fideos de arroz*

## CREMA DE QUESOS TABASQUEÑOS

*chicharrón y avellanas*

# PASTAS

## GNOCCCHIS HECHOS EN CASA

*almendras, requesón, pesto y aceite de limón*

## SPAGUETTI EN SALSA DE TOMATE

*con albahaca y burrata*

## RAVIOLIS DE ELOTE TRUFADO

*poro, almendras y fonduta de queso ahumado de Huimanguillo*

## TAGLIATELLE CON RAGÚ DE RIB EYE

## DEL MAR

### ROBALO CON FIDEO NEGRO

*y ajo confitado*

### ROBALO EN VERDE DE TABASCO

*mejillones, tubérculos chocos y puré de plátano macho*

### CAMARONES EN MANTEQUILLA

*de hierbas al limón, municiones a la mexicana y camote*

### FIDEUÁ DE MARISCOS

*almeja, mejillón, calamar, jaiba, camarón y pulpo (para 2 personas)*

## DE LA TIERRA

### RISOTTO DE HONGOS CON TRUFA NEGRA

*demi glace y queso Junípero de oveja maduro*

### PATO CONFIT

*en salsa de dátil con chile guajillo, verduras y puré de manzana*

### FILETE DE RES 200grs

*esquite cremoso, amashito y demi glace de ajo negro*

### SHORT RIB BRASEADO

*puré de papa con queso ahumado de Huimanguillo y verduras*

### RIB EYE CANADIAN ANGUS 500grs

*con chimichurri criollo y papas fritas*

### LECHÓN EN MOLE DE LA CASA

*con platanito relleno y marqueta de frijol*

### PECHUGA DE POLLO ALMENDRADO

*con arroz y puré de camote*

### HAMBURGUESA DE 3 QUESOS

*carne de res prime (200grs), brioche hecho en casa, queso cheddar, queso suizo y queso manchego con tocino y cebolla caramelizada*

# POSTRES

## TEXTURAS DE CHOCOLATE TABASQUEÑO

*bizcocho de chocolate, sorbet de chocolate y 8 texturas de chocolate blanco, leche y oscuro*

## PANETELA DE ALMENDRAS

*con queso de bola, compota de guayaba y teja de coco*

## PAY DE QUESO DE HOJA

*y sorbete de maracuyá*

## TARTA DE NUEZ CON DÁTIL

*y helado de caramelo salado*

## PASTEL DE ZANAHORIA

*con nuez de Castilla y chocolate blanco tabasqueño*

## CRÈME BRÛLÉE

*de vainilla*