

MENÚ DE OCASIÓN

TOSTADA DE CALLO

Mayonesa de Miso | Jamaica | Kimchi y Chiltepin
\$315

QUESADILLA DE GUAJOLOTE

3 Maíces | Mole Coloradito | Repollo en Escabeche
\$280

FRIJOLES PUERCOS

Puerros Salteados | Chiles Güeros
\$190

ARROZ A LA TUMBADA

Almejitas | Chacales | Lubina Rayada
\$465

CORDERO

Chamorro | Jus de Cerveza Tempus | Endivia | Puré de Ajo Negro
\$495

☺☺ MOSTACHÓN ☺☺

Maracuyá y Lavanda | Sorbete de Mango | Nuez
| Cremoso de Yogurt | Merengue de Manzana
\$175



* Nuestros precios incluyen IVA y se presentan en moneda nacional

MENÚ DEGUSTACIÓN DE OCASIÓN

7 Tiempos \$1,500 | Maridaje con Vinos y Destilado de Agave Artesanal \$1,200

Todos los integrantes de la mesa deberán elegir el mismo menú.
El menú de degustación **es individual y no se puede dividir**.
Lunes a Viernes de 1:30 a 9:00pm, exceptuando días festivos.

ABREBOCAS

Mejillón | Shiso en Panko Frito

Gordita de Queso Ocosingo

TOSTADA DE CALLO

Mayonesa de Miso | Jamaica | Kimchi y Chiltepin

QUESADILLA DE GUAJOLOTE

3 Maíces | Mole Coloradito | Repollo en Escabeche

FRIJOLES PUERCOS

Puerros Salteados | Chiles Güeros

ARROZ A LA TUMBADA

Almejitas | Chacales | Lubina Rayada

CORDERO

Chamorro | Jus de Cerveza Tempus | Endivia | Puré de Ajo Negro

☿ ☿ MOSTACHÓN ☿ ☿

Maracuyá y Lavanda | Sorbete de Mango | Nuez
| Cremoso de Yogurt | Merengue de Manzanilla



* Nuestros precios incluyen IVA y se presentan en moneda nacional