

POSTRES

ÓPERA OAXAQUEÑO 130
bizcocho de almendra, chocolate, café,
crema montada, vainilla y limón.

TARTA DE CACAO 160
toffee de piloncillo y helado de leche
quemada con vainilla.

PASTEL DE QUESO AHUMADO 125
con coulis de frutos rojos.

BEBIDAS

<i>Infusiones</i>	50	<i>Capuccino</i>	65
<i>Café americano</i>	40	<i>Carajillo</i>	190
<i>Espresso</i>	40	<i>Espresso Martini</i>	210
<i>Latte</i>	65		

DEGUSTACIÓN

- I. BOTANAS
- II. NIGIRI DE ATÚN
atún fresco con miel de naranja y chintextle,
arroz con furikake.
- III. TOSTADA DE PAPADA
de cerdo confitado, guacamole con albahaca y
chile tusta y chapulines.
- IV. PESCA DEL DÍA
mole de camarón, puré de guayaba y cacahuete.
- V. LECHÓN CONFITADO
mole de la casa, puré de camote y ensalada.
- VI. PREPOSTRE
- VII. FRESAS CRIOLLAS FLAMBEADAS
con romero, crema de vainilla y lavanda.

2,300

Con maridaje (bebidas) 3,300

✓ El menú es personal y se
recomienda a mesas completas.

ENTRADAS

RISOTTO NEGRO, mariscos y huitlacoche.		380
ESPARRAGOS AL GRILL, jamón serrano, queso parmesano, huevo mollet y salsa trufada.		460
TATAKI DE PESCADO, emulsión de betabel, soya, miel de agave y jengibre encurtido. *		360
CRUDO DE PESCADO, shallot, emulsión de hinojo, vainilla y limón amarillo. *		360
RAVIOLI RELLENO DE RICOTTA, requesón y yema líquida en salsa trufada con epazote y queso parmesano.		360
INFLADITA DE MAÍZ, rellena de chorizo verde, puré de plátano, puré de frijol, salsa martajada, crema y queso.		325
ENSALADA DE TOMATES, emulsión de frambuesa y toronja, aceite de oliva royal, crema montada, helado de yogurt y nuez de macadamia.	 	360
TOSTADA DE PAPADA de cerdo confitado, guacamole con albahaca, chile tusta y chapulines.		285
ZANAHORIAS GLASEADAS, curry verde con hoja santa y jocoque.	  	330

FUERTES

PESCA DEL DÍA mole de camarón, puré de guayaba y cacahuete.		510
PESCA DEL DÍA chimichurri, papas melosas y ensalada.		510
LECHÓN CONFITADO mole de la casa, puré de camote y ensalada.		590
FILETE DE RES puré de papa, espárragos y salsa de vino tinto con almoraduz.		610
PORK BELLY AGRIDULCE ajo, especias, jengibre, cebolla, leche de coco y pan bao.		490
RISOTTO DE SETAS flor de calabaza, setas salteadas y aceite de trufa blanca.		490
ENCHILADAS RELLENAS DE PATO CONFITADO almendras, pasas, plátano macho, mole negro costeño, cebolla, queso fresco y perejil.		460

* Preparación en crudo

Picor medio 

Opción vegetariana 

Libre de gluten 

DESSERT

OAXACAN OPERA 130
almond cake, chocolate, coffee,
whipped cream, vanilla and lemon.

CACAO TART 160
brown sugar toffee and burnt milk and
vanilla ice cream.

SMOKE CHEESE CAKE 125
with wild berries coulis.

DRINKS

<i>Infusiones</i>	50	<i>Capuccino</i>	65
<i>Café americano</i>	40	<i>Carajillo</i>	190
<i>Espresso</i>	40	<i>Espresso Martini</i>	210
<i>Latte</i>	65		

TASTING MENU

- I. BOTANAS
- II. TUNA NIGIRI
fresh tuna with orange honey and chintextle,
rice with furikake.
- III. CONFIT PORK JOWL TOSTADA
guacamole with basil, chile tusta and
grasshoppers.
- IV. CATCH OF THE DAY
shrimp mole, guava puree and peanuts.
- V. CONFIT SUCKLING PIG
house mole, sweet potato purée and salad.
- VI. PRE DESSERT
- VII. CREOLE STRAWBERRIES FLAMBÉ
with rosemary, vanilla cream, and lavender.

2,300

With pairing (drinks) 3,300

✓ It is personal and recommended
to full tables.

ENTREE

BLACK RISOTTO, seafood and huitlacoche.		380
GRILLED ASPARAGUS, jamon serrano, parmesan cheese, mollet egg and black truffle sauce.		460
FISH TATAKI, beet emulsion, soy, agave honey and pickled ginger.*		360
RAW FISH, shallot, fennel emulsion, vanilla and lemon. *		360
RAVIOLI FILLED WITH RICOTTA, requesón and runny egg yolk in a truffle-infused sauce with epazote and parmesan cheese.		360
CORN FRIED STUFFED, with green chorizo, plantain purée, beans purée, martajada sauce, cream and cheese.		325
WILD TOMATOES SALAD, raspberry and grape fruit emulsion, royal olive oil, salty whipped cream, greek yogurt with basil ice cream and macadamia nut.	 	360
CONFIT PORK JOWL TOSTADA, guacamole with basil, chile tusta and grasshoppers.		285
GLAZED CARROTS, green curry with hoja santa and jocoque.	  	330

MAIN DISHES

CATCH OF THE DAY shrimp mole, guava puree and peanuts.		510
CATCH OF THE DAY chimichurri, papas melosas and salad.		510
CONFIT SUCKLING PIG house mole, sweet potato purée and salad.		590
STEAK FILLET potato purée, asparagus and red wine with almoraduz sauce.		610
BITTERSWEET PORK BELLY garlic, spices, ginger, coconut milk and bao bread.		490
MUSHROOM RISOTTO squash blossom, mushrooms and white truffle oil.		490
ENCHILADAS STUFFED WITH CONFIT DUCK almonds, raisins, plantains, costeño black mole, onion, fresh cheese and parsley.		460

* Raw preparation

Medium spiciness 

Vegetarian option 

Gluten free 

BEBIDAS FRÍAS / COLD BEVERAGES

Agua natural / Still water <i>600 ml</i>	90
Agua gasificada / Sparkling water <i>600 ml</i>	110
Agua de jamaica con guayaba / Hibiscus and guava water <i>300 ml.</i>	50
Mocktails: Pomelo, Poleo, Rojito	160
Refresco / Soda	50

BEBIDAS CALIENTES /HOT BEVERAGES

Café americano	40
Espresso	40
Latte	65
Capuccino	65

INFUSIONES / INFUSIONS

Poleo / Oaxacan mint	50
Hierbabuena / Spearmint	50
Manzanilla / Camomille	50
Zacate limón / Lemongrass	50

CERVEZA ARTESANAL OAXAQUEÑA / CRAFT BEER

UTOPIÁ	<i>355 ml.</i>
Pura frescura, Tropic-ale	135
TUMBA 7	
Session IPA	135

Los agitadores en las bebidas son parte de nuestro equipo de trabajo, por favor no te los lleves. En caso de requerir alguno pregunte a su mesero.

The wood stirrers at the restaurant are part of the equipment, please don't take them. In case you need one, please ask your waiter.

AUTOR

POMELO 190
Jugo de toronja, jugo de limón, jengibre, cynar y mezcal.
Grapefruit juice, lemon juice, ginger, cynar and mezcal.

GINBERRY 190
Ginebra, aperol, cordial de fresa.
Gin, aperol, strawberry cordial.

HOJA SANTA SPRITZ 190
Hoja santa, Lillet, jerez y vino espumoso.
Hoja santa leaf, Lillet, sherry and sparkling wine.

MARGA-RINDO 190
Fermento de tamarindo, limón, cointreau y tequila.
Tamarind fermentation, lime, cointreau and tequila.

TRIBUTO 190
Cilantro, pepino, tamarindo y mezcal.
Coriander, cucumber, tamarind and mezcal.

HIBISCUS CHAI 190
Jamaica, albahaca, guayaba, cardamomo y mezcal.
Hibiscus, basil, guava, cardamom and mezcal.

CARAJILLO TATEMADO 190
Espresso, tortilla tatemada, licor de maíz y mezcal.
Espresso, burnt corn tortilla, corn liqueur and mezcal.

LOS CLASICOS / THE CLASSICS
PREGUNTE POR NUESTROS COCTELES CLÁSICOS.
ASK FOR OUR CLASSIC COCKTAILS.

MEZCALES ARTESANALES CRAFT MEZCAL

45 ml.

Mexicano, Rey Campero, Candelaria Yegolé 210
Tepextate, Rey Campero, Candelaria Yegolé 225
Arroqueño, Rey Campero, Candelaria Yegolé 215

Pechuga, Convite, San Baltazar Guelavila 195
Emsamble Silvestre, Convite, San Baltazar Guelavila 250

Cirial, Macurichos, Santiago Matatlán 275
Espadín Cacao, Macurichos, Santiago Matatlán 230

Espadín/Bicuish Pechuga, Libertador, Santiago Matatlán 255

Tepextate, Tempestad, Miahuatlán 345

Espadín Capón, El Cortijo, Santiago Matatlán 140

DESTILADOS DE AGAVE

45 ml.

Largo, Becuela, Real Minero, Sta. Catarina Minas 385
Barril, Real Minero, Sta. Catarina Minas 325

Belato, Cuish, Monjas Miahuatlán 270
Jabalí, Cuish, Santiago Matatlán 345
Arroqueño ancestral, Cuish, Santa Catarina Minas 345

Barril, El Cortijo, Miahuatlán 240

VINO POR COPEO | GLASS WINE

VINO TINTO
RED WINE

MÉXICO

Henry Lurton

Nebbiolo
(Valle de Guadalupe).

1800

Don Leo

Cabernet Sauvignon, Merlot
(Valle de Guadalupe).

1560

Leonora

Cabernet Sauvignon, Shiraz
(Valle de Parras, Coahuila).

2165

Norte 32

Cabernet Sauvignon
(Valle de Guadalupe).

1599

Paula

Merlot, Grenache, Syrah.
(Valle de Guadalupe).

1485

FRANCIA

L´Artisan

Pinot Noir
(Languedoc).

1300

ESPUMOSO / SPARKLING

Parxet Brut Reserva

Macabeo, Pansa Blanca, Parellada (España).

310

BLANCO / WHITE

Cruz

Chardonnay (México).

290

Adega

Albarinho, Loureiro (Portugal).

210

ROSADO / ROSÈ WINE

Madera 5

Sangiovese (México).

215

NARANJA / ORANGE WINE

Côté Mas Orange

Grenache Blanc, Grenache Gris (Vin de France, Francia).

215

TINTO / RED

Cuvée Secrète

Cabernet Sauvignon, Merlot (Languedoc, Francia).

235

JR Cruz

Tempranillo, Grenache (México).

295

OPORTO

Fonseca Bin 27

Old Vines 2 oz

195

SAKE

Nami Junmai

(Culiacán, Sinaloa) 2 oz / 8 oz

290/995

LISTA DE VINOS WINE LIST

CHAMPAÑA | CHAMPAGNE

Ruffin Brut <i>Pinot Meunier, Chardonnay</i> <i>(Francia).</i>	2700
---	------

VINO ESPUMOSO | SPARKLING WINE

Gratien & Meyer <i>Crémant de Loire Brut</i> <i>(Francia).</i>	1897
---	------

VINO ROSADO | ROSÉ WINE

Santos Brujos <i>Tempranillo</i> <i>(Valle de Guadalupe, México).</i>	1630
--	------

Convertible <i>Zinfandel, Grenache</i> <i>(Valle de Guadalupe, México).</i>	1350
--	------

Vaquería <i>Cabernet Sauvignon, Malbec</i> <i>(Saltillo, Coahuila, México).</i>	1150
--	------

VINO BLANCO | WHITE WINE

MÉXICO

Fluxus <i>Palomino fino, Chenin Blanc</i> <i>(Valle de Guadalupe).</i>	1750
---	------

Afrodita <i>Chardonnay, Chenin Blanc</i> <i>(Valle de Guadalupe).</i>	1900
--	------

Blanco del Rancho Mogorcito <i>Sauvignon Blanc, Chardonnay</i> <i>(Valle de Guadalupe).</i>	1800
--	------

Flor de Bruma <i>Chardonnay</i> <i>(Valle de Guadalupe).</i>	1525
---	------

Sinónimo <i>Sauvignon Blanc</i> <i>(Valle de Guadalupe).</i>	1300
---	------

ESPAÑA

Neleman Bike <i>Verdejo</i> <i>(Valencia).</i>	1130
---	------

FRANCIA

L'Artisan <i>Chardonnay</i> <i>(Languedoc).</i>	1300
--	------

COCTELERÍA CLÁSICA

TEQUILA

MARGARITA: Tequila blanco, Cointreau, limón y crusta de sal. 210

MEZCAL

NAKED AND FAMOUS: Mezcal, limón, Aperol y Chartreuse amarillo. 210

RON

DAIQUIRI CLÁSICO: Ron blanco con jugo de limón y un toque de endulzante. 210

OLD CUBAN: Ron oscuro, limón, hierbabuena y vino espumoso. 210

GIN

NEGRONI: Gin, Campari y vermouth dulce. 210

DRY MARTINI: Gin y vermouth seco. 210

VODKA

MOSCOW MULE: Vodka, limón y jengibre. 210

ESPRESSO MARTINI: Vodka, licor de café y espresso. 210

WHISKY

OLD FASHIONED: Bourbon, Angostura aromatic bitters y azúcar. 210

COGNAC Ó BRANDY

SIDECAR: Cognac, Cointreau, limón y crusta de azúcar. 210

OTROS

NEGRONI SBAGLIATO: Campari, Vermouth dulce y vino espumoso. 210

AMERICANO: Campari, Vermouth dulce y agua mineral. 210

LICORES/ LIQUORS	45 ml
Absinth	185
Anis las cadenas	90
Aperol	115
Baileys	95
Campari	95
Chartreuse	360
Cointreau	140
Cynar	100
Fernet	130
Giffard	120
Kahlúa	95
Licor 43	130
Licor de chile poblano	95
Lillet blanc	115
Luxardo	120
Nixta	110
Sambuca Nero	85

RAICILLA	45 ml
Cenizo , <i>La venenosa, Jalisco</i>	225

TEQUILA	45 ml
José Cuervo Tradicional	110
Maestro Dobel	150
Cascahuin Tahona	240
Don Julio 70	185
Reserva de la familia cristalino	250
Reserva de la familia extra añejo	530

GINEBRA	45 ml
Beefeater	180
Hendrick's	195
Tanqueray ten	195
Bruja de agua	195

VODKA	45 ml
Ketel one	145
Stolichnaya	155
Tito's	130

RON	45 ml
Bacardi	100
Havana Club 7 año	145
Matusalem, Gran reserva 15	105
Zacapa 23	280
Zacapa XO	400

DESTILADOS / SPIRITS

WHISKY	45 ml
Jim Beam	120
Bulleit	145
Bushmills 10	180
Black Label	220
Black Ruby	245

COGNAC	45 ml
Hennessy VSOP	390