

UN HOMENAJE AL MAÍZ

Viajamos a Chiapas, Tabasco, Veracruz e Hidalgo para traer productos de sierra y costa. Con ellos, recreamos experiencias que solo se pueden saborear en los lugares más recónditos y mágicos de México. Vivir en el campo, entender los ciclos de la naturaleza y experimentar el arduo trabajo de la milpa nos inspiró a vestirnos de manteles largos para enaltecer al maíz como el ingrediente principal de la gastronomía tradicional mexicana.

Hermanos Rivera Río

SOPAS Y CREMAS

Crema de Xcatic  

Buñuelo de maíz, cremoso de queso de cabra con ralladura de limón, aceite de hoja santa

Caldo Tlalpeño 

Consomé de pollo, adobo de chipotle, vegetales, queso, aguacate, chips de tortilla



CONTIENE
LÁCTEOS



CONTIENE
GLUTEN



CONTIENE
NUECES



VEGETARIANO



MARISCOS



VEGANO

*El consumo de productos crudos o semi cocidos tales como carnes, aves, mariscos y huevo puede ser un riesgo.

ANTOJITOS

Flautas de Birria

Birria de res, guacamole y salsa de chorizo rojo

Opción Vegana

Flautas rellenas de papa, salsa de frijol negro y guacamole

Taco de Jaiba al Pastor

Mayonesa de tepache, relish de piña y mayo-macha

Ostiones Toluqueños

Chorizo verde de Toluca, verdolaga y salsa de queso ramonetti

Mini Pambazos

Bao relleno de papa con chorizo, cremoso de queso de cabra con ralladura de limón, aguacate y salsa de chorizo rojo

Sope de Pulpo + Castacán

Frijoles negros, castacán al ajillo, queso, cebolla encurtida y pulpo en adobo de achiote

MILPA

Tamal Colado

Relleno de hongos, salsa de huitlacoche, crema, tubérculos y poro frito

Esquites

Bernesa de epazote, jocoque ahumado y polvo de chicatana

Tributo a la Milpa

Lechuga hidropónica, aderezo de yogurt con cilantro, hummus de frijol, chayote, calabaza baby, cacahuete, queso y maíz inflado

Ceviche Tatemado de la Milpa

Camarón, callo, plátano macho, calabaza y nibs de cacao

Taco de Pipián

Pipián rojo, carnitas de cerdo, cebolla encurtida y hoja santa

PLATOS FUERTES

Albóndigas de Cordero

Rellenas de escamoles en salsa verde de tomatillo,
mexicana de chile xcatik y cenizas de totemoxtle

Pesca a la Veracruz 🍷

Con emulsión de pimientos, aceituna y chile güero, sobre arroz a la tumbada y alcaparra frita

Short Rib Braseado en Salsa Borracha y Ajo Negro 🍷

Puré de ciruela, frijol negro refrito, carne seca, puré de aguacate, papas al cilantro y elote baby

Dos Moles 🍷 🍷

Pechuga de pollo con mole negro oaxaqueño y mole de novia

Mextlapique de Camarón 🍷 🍷

Camarón a la talla con verduras adobadas y queso gratinado

POSTRES

Marquesita 🍷 🌾 🍷

Marquesita rellena de plátano, acompañado con ate de bayas, avellana,
ganache de leche condensada, penca de panal de abeja y helado de queso de bola

Cacao Ancestral 🌾

Chocolate de metate, quelites, mucílago de cacao y maracuyá

PARA COMPARTIR

Corazón Huichol 🍷 🌾

Fresas asadas con Jamaica, crema de rancho, chocolate blanco y amaranto

Maíz 🍷 🌾 🍷

Flan de elote, bizcocho tatemado de elote, jilotes agri dulces, cajeta especiada,
maíz frito y helado de maíz



MIXOLOGÍA

El de Pastor

Pox macerado con axiote, jugo de piña,
licor de maíz y miel de agave

Qué Tepache

Mezcal espadín, limón, tepache y jugo de piña

Torito Veracruzano

Raicilla, jarabe natural, crema de cacahuete,
leche y cold brew

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Cindy

Tisana girls just wanna have fun, kombucha de jengibre,
agua de coco y miel de agave

Butterfly

Infusión de té mariposa y zarzamora, kombucha de eucalipto,
miel termocirculada de zacate de limón

Cider Malus

Clarificado de manzana, falernum,
limón amarillo y soda



TEQUILA

Clase Azul Tequila Plata

Brillante, nítido y fresco. Su proceso de elaboración artesanal resulta en notas irresistibles que combinan suavidad con un toque de dulzura.

Sabor: vainilla, limón, menta fresca y un toque de guayaba verde.

José Cuervo Reserva de la Familia Tequila Reposado

Tequila orgánico que encarna la armonía entre el carácter del agave azul y la elegancia de su maduración.

Sabor: frutas tropicales maduras, frutos secos y especias dulces.

Don Julio 1942 Tequila Añejo

Producto artesanal elaborado en pequeñas cantidades y añejado mínimo dos años y medio en barricas de roble blanco.

Sabor: notas a canela, vainilla y amaderado suave.

Maestro Dobel 50 Cristalino Tequila Extra Añejo

Representa la innovación llevada al siguiente nivel de cristalinos creando un perfil suave en el paladar.

Sabor: notas dulces de agave, piña y calabaza con especias, canela y clavo.

\$ 2,000 MXN por persona

Los hermanos Rodrigo, Patricio y Daniel Rivera Río están enamorados de todo lo que hay detrás de un platillo: entrega, hospitalidad e historias. Con una pasión que ha crecido desde que eran pequeños, ahora crean juntos los contemporáneos sabores del sur del país.