



CÓCTELES

MIMOSA MEXICANA 170 ml 260
Vino blanco espumoso, aceite de toronja

PAPU-PINO 480 ml 260
Ginebra, agua de pepino, jarabe de pápalo, agua mineral

SALSA VERDE 480 ml 260
Sotol Casa Lotos, refresco de tomatillo, cordial de jalapeño y jengibre

PO-XILATE 350 ml 260
Sotol Casa Lotos, licor de café, poxolate, espresso

WHISKEY SOUR 350 ml 260
Whiskey de maíz morado, limón amarillo, angostura, clara de huevo

POX OLD FASHION 350 ml 260
Pox, caramelo de piloncillo, angostura, bitters de naranja

EL PONCHE 480 ml 260
Blend de ron, tepache de guayaba y piña, limón, angostura

TEQUILA SUNRISE 480 ml 260
Tequila blanco, jugo fresco de naranja, granadina casera (frambuesa y granada)

MEZCAL GIMLET 300 ml 260
MI Mezcal, cordial de limón, hielo de toronja y limón

PALOMA 480 ml 260
Tequila blanco, licor de uva silvestre de Huitzuco, soda de toronja casera

CHESPI-CHAPLIN 300 ml 260
Ginebra, limón verde, licor de nanche de Huitzuco

REFRESCOS

Coca-Cola 77
Coca-Cola Zero 77
Sprite 77
Yoli 77
Agua Mineral Taxco 77
Topo Chico 77
Agua Natural 77
Seagram's Ginger Ale 60

CERVEZAS

Corona Cero 94
Corona 94
Pacífico 94
Stella 105



"ME ENAMORÉ DE LA COMIDA MIENTRAS APRENDÍA A
PREPARAR RECETAS JUNTO A MI MADRE."

- CHEF CARLOS GAYTÁN



ENTRADA



TETELA 450
Masa de maíz rellena de
cecina de venado, salsa macha,
hoja santa.

DÁTILES 340
Dátiles rellenos de chorizo, envueltos
en tocino, en salsa de pimienta morrón,
jocoque de menta, bolillo de leña.

CHALUPITAS DE JABALÍ 280
Chalupitas de jabalí al chileajo, puré
de frijol negro, cebollas encurtidas,
puré de aguacate, juages encurtidos.

MOLE ROSA 250
Betabel rojo y amarillo rostizado, mole
rosa, amaranto, queso de cabra,
almendras.

ENSALADA CÉSAR 220
Lechuga romana, aderezo de ajonjolí,
amaranto, alga nori, aguacate, queso
de Huitzuco.

TORRE DE MARISCOS 550
Pulpo, camarón crudo y cocido,
atún, aguacate, pepino, cebolla
morada, salsa de tamarindo.

OSTIONES 450
Ostiones (6), ponzu, chile serrano,
pepino, cebolla, vinagre de champagne.

CEVICHE DE ATÚN 420
Atún, cebolla morada, pepino
encurtido, aguachile de tomatillo
ratemado, aguacate, tostaditas.

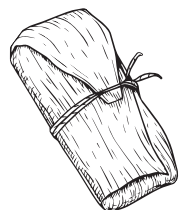
**TOSTADA DE PATA
DE CERDO** 210
Tostada de pata de cerdo en escabeche,
crema de rancho, queso fresco, aguacate.

PULPO ENAMORADO 650
Pulpo adobado, salsa macha,
ensalada encurtida, tonnato
aioli (220 gr).

**CAMARONES
COSTEÑOS** 460
Camarones en tempura, beurre blanc,
pepinillo encurtido.



PLATOS FUERTES



CHICHARRÓN DE PESCADO 690
Huachinango, tamal nejo, mole verde de
Teté, cebollitas encurtidas, ajonjolí tostado.

A LA TALLA 650
Róbalo o camarones en salsa guajillo,
alioli de azafrán, fideos en tinta de
calamar, yema de huevo, enfrijoladas,
aguacate (400 gr).

CHILE RELLENO 240
Chile poblano relleno de coliflor
estilo Guerrero, con salsa de
jitomate.



CHAMORRO PIBIL 550
Cochinita pibil estilo Guerrero, marinada y
cocida en hoja de plátano, frijoles negros,
cebollas encurtidas, tortillas de maíz (750 gr).

CARNE ASADA 990
RibEye, fondue de queso de cabra,
papas cambray y jitomates
rostizados (300 gr).

CODORNIZ 280
Codorniz rellena de chorizo y dátiles, con
frijoles negros, chile, ajo, cebollas
encurtidas, tortillas de maíz.



*Los precios están expresados en pesos mexicanos, incluyen IVA 16%. Gramaje es aproximado y corresponden al peso antes de cocción. Consumo es bajo responsabilidad del comensal, no nos hacemos responsables por predisposiciones ni alergias. Productos no devengados no son reembolsables ni canjeables.

El consumo de carnes, aves, pescados o mariscos crudos puede incrementar el riesgo de enfermedades alimentarias. Si tiene alguna alergia alimentaria, por favor informe a su mesero.