

FOODIE'S CANTINA

BOTANAS/ ENTREES

Tiradito de Atún/ Tunna Tiradito

*Bañado en aguachile de huitlacoche y sal ahumada
Cornflower yellow fin tunnaaguachile along smoked salt*

\$215.00pesos

Nopales Curados/ Cured Cactus

*Encurtidos con sal de mar, aderezados con vinagreta de cilantro,
acompañados con betabel candy y virutas de queso fresco
Pickled with sea salt, garnished with cilantro vinaigrette,
accompanied with beetroot candy and goat cheese shavings*

\$195.00pesos

Marlín ahumado "La Tía" /SmokedMarlin "La Tía"

*Cocinado a la mexicana acompañado con salsa de aguacate, brotes de chícharo,
pepino, chille serrano y aguachile de soya
Smoked marlin cooked mexican style, accompanied with avocado sauce,
bean sprouts, cucumber, serrano chili and soy sauce*

\$215.00pesos

Carpaccio de Garra de León /ScallopsCarpaccio

*Finasláminas de garra de león aderezadas con vinagreta de frambuesa, chile serrano,
ralladura de limón real, germinados micro y aceite de olivo extra virgen
Thin sea scallop leaves seasoned with raspberry vinaigrette,
serrano pepper, real lemon zest, germinated micro and extra virgin olive oil*

\$235.00pesos

Parrilla Norteña de Vegetales / Vegetable Grill

*Zanahorias, calabacines, betabel, maíz, espárragos y polenta de chile guajillo
Carrots, baby zucchini, beets, corn, asparagus and polenta of guajillo pepper*

\$195.00pesos

Gordita de Piloncillo /Sweet Mole & Piloncillo Gordita

*Frita y rellena con salsa de mole poblano, pollo pibil, aguacate, cebolla curtida y queso fresco
Fried and stuffed with poblano mole sauce, pibil style chicken, avocado,
cured red onions and fresh crumbled cheese*

\$195.00pesos

**El consumo de alimento crudo es responsabilidad del huésped
The consumption of raw food is a responsibility of the guest

FOODIE'S CANTINA

Escamoles en Degradado /GradedEscamoles

*Caviar mexicano guisados con cebolla, ajo, epazote y chile verde, arena de chile poblano y huitlacoche
The Mexican caviar, sauteed with onion, garlic, epazote and green chile,
sand of huitlacoche (corn flower) and poblano pepper*

\$255.00pesos

Chocolata a las Brasas/Grilled King Clam

*Asadas a las brasas de carbón con mantequilla de ajo y esencia de perejil
Charcoal roasted with garlic butter and parsley scent*

\$215.00pesos

Joroches de Castacan /Castacan (CrispyPorkRinds)

*Fritura de maíz rellena de castacan acompañadas de caldillo de frijol negro, epazote y ajo tostado
Deep fried corn gordita with black beans caldillo, roasted garlic and epazote scent*

\$195.00pesos

LA SOPA/ THE SOUP

Martini Azteca /Aztec Martini

*Caldillo cremoso de chiles rojos y maíz entomatado, julianas de tortilla frita, aguacate,
crema, queso, chile pasilla frito y chicharrón de cerdo crujiente
Red chili stew with tomatoes, fried tortilla julienne, avocado, cream, cheese, fried pasilla chili and crispy pork*

\$180.00pesos

Pozole de Mariscos /Seafood Pozole

*En caldillo de chiles rojos, pulpo baby, camarón de río, calamar, pescado fresco,
almejitas, rábanos del huerto, aguacate y micro-citrus
Red chili stew with shrimp, baby octopus, squid, fish, clams, radishes,
green shoots, avocado and micro-citrus*

\$305.00pesos

Puebla de los Ángeles / Puebla of Angels

*Cre moso latte de chile poblano y morralito de rajas con maíz tatemado
Creamy poblano pepper latte along roasted corn and poblano julienne*

\$180.00pesos

**El consumo de alimento crudo es responsabilidad del huésped
The consumption of raw food is a responsibility of the guest

FOODIE'S CANTINA

PASEO POR MÉXICO/ JOURNEY THROUGH MEXICO

PLATOS FUERTES / MAIN DISHES

Tacos de Pescado y Camarón/Fish and Shrimp Taco

Capeados en harina de garbanzo especiada acompañados de filamentos de repollo y brotes orgánicos

Capped in garbanzo flour, served with avocado sauce, black bean sauce, cabbage filaments and organic flowers

\$480.00pesos

Huachinango al Acuyo/Red Snapper in Acuyo Sauce

Marinado en salsa roja de acuyo, cocinado al vapor y acompañado con recaudo veracruzano y hoja santa frita

Marinated in red sauce of Mexican pepperleaf, steamed and accompanied with Veracruz style sauce

\$460.00pesos

Birria de Cordero/Lamb Stew Birria

Costilla de cordero con salsa de birria, puré de camote, miel de agave orgánica con brotes de hierbas picantes

Rack of lamb on the grill with lamb birria sauce, mashed sweet potato and agave honey with spicy herbs

\$595.00pesos

Entrecot del Patrón/Patron's Steak

Entrecot suave de New York asado al punto, acompañado de papas cambray, holandesa de chipotle, pera al almíbar de tinto y hierbas de monte

Roasted sirloin steak, accompanied with baby potatoes, red pear wine, chipotle hollandaise sauce, mountain herbs and pear syrup

\$460.00pesos

Salmón al Pastor de Mezquite/Shepherd Chilean Salmon

Salmón marinado con jugo de chiles rojos, asado al carbón, piña asada ahumada con ahumado de mezquite jaliscoense

Red chili marinated salmon fillet, roasted with charcoal, avocado sauce and smoked roasted pineapple

\$460.00pesos

**El consumo de alimento crudo es responsabilidad del huésped
The consumption of raw food is a responsibility of the guest

FOODIE'S CANTINA

Magret al Mezcal Amores/Amores Mezcal Duck

*Sobre puré de confit de zanahoria y salsa de frutos del bosque
Confit carrot pureé over forrest berries and mezcal sauce*

\$490.00pesos

DULCE FINAL/ FINAL SWEET

Luna Negra/Dark Moon

*Tartufo cremoso en cobertura de cacao mexicano
Creamy ice cream sphere over mexican cacao cover*

\$165.00pesos

Paseo por Tenochtitlán/Tenochtitlán Journey

*Degustación de chocolates con rellenos tradicionales de México
Traditional stuffed mexican chocolate tasting*

\$165.00pesos

Churros/ Xtabentun

*Dulce típico mexicano bañado en cajeta y lluvia de canela azucarada y miel de Xtabentun
Traditional mexican deep fried dessert along cinnamon sugar dust and Xtabentun liquor*

\$165.00pesos

Tres Leches/ThreeMilkCake

*Jugoso postre típico acompañado de crujiente de semillas y cristales de frambuesa
Traditional juicy cake along crispy sedes and raspberry crystals*

\$165.00pesos