

# Ocumare<sup>®</sup>

MEXICAN ROOTED CUISINE

## VEGETAL

### COCO - IKURA - ALGA NORI

\$365



Leche de tigre con chile manzano y hierbas mayas, coco tierno e ikura / *Tiger milk with manzano pepper & mayan herbs, tender coconut meat and ikura*

### MOLE VERDE - AGUACATE - QUELITES

\$345



Aguacate empanizado , mole verde con curry, ensalada de quelites / *Breaded avocado, green mole sauce & curry, pigweed leaves salad*

### FRIJOL DE MILPA - HUITLACOCHÉ

\$360



Tamal colado de frijol nativo, sofrito de huitlacoche, salsa de chile meco , queso Cotija / *Native beans tamal, huitlacoche sauce, meco chilli sauce, Michoacán Cotija chesse*

---

VEGETARIAN

VEGANO

GLUTEN FREE

DAIRY FREE

# MAR

## CANGREJO -TORTILLA - COL SLAW

\$375

DF

Tortilla tricolor, cangrejo de concha suave frito, pure de aguacate, ensalada col slow y salsa verde con epazote local / *Tricolor tortilla, fried soft Shell crab, avocado purée, colslaw, local wormseed Green sauce*

## TLAYUDA- JAIBA- VERDOLAGA

\$355

GF

Tostada regional de oaxaca, puré de frijoles , pulpa de jaiba, chorizo de Valladolid, verdolagas en aceite de habanero / *Oaxaca regional corn tostada, beans purée, blue crab meat, Valladolid sausage, purslane in habanero oil*

## CAMARÓN DE CAMPECHE

\$415

Camarón de Campeche empanizado, arroz a la tumbada , salsa criolla y mejillones / *Breaded Campeche state Prawns, tumbada style rice, criolle sauce & mussels*

## PESCA DEL DIA - CHAPULÍN - EPAZOTE

\$530

GF DF

Pesca del día a la talla con adobo de chiles y chapulines, mojo de epazote, puré de piña / *Catch of the day “a la talla” style with adobo sauce of chillis and mexican grasshoppers, wormseed “mojo”, pineapple purée*

---

Precios en MXN. 16% de IVA incluidos. Aceptamos: Visa, Mastercard y American Express. Se aplicará un cargo de servicio del 15% a todos los alimentos y bebidas. / Prices in Mexican pesos. 16% VAT included. We accept: Visa, Mastercard and American Express. A 15% service fee will be charged to all food and beverages.

# TIERRA

## **POLLO – RECADO NEGRO Y XCATIC**

\$425

Ⓞ

Pollo a la brasa, puré de chile xcatic, pétalos de cebolla en tempura negra y vegetales encurtidos / *roasted chicken, xcatic chilli purée, onion leaves in black tempura, pickled vegetables*

## **LECHÓN - HOJA SANTA - ALCAPARRADO**

\$525

Ⓞ Ⓞ

Lechón confitado con hoja santa, alcaparrado, chicharrón y láminas de rábano encurtido / *Confit pork with hoja santa leaf, capers sauce, pork rind & pickled radish slices*

## **CORDERO - SETAS – GARBANZO**

\$710

Ⓞ Ⓞ

Cordero al pib , puré garbanzo, setas rostizada , reducción de birria / *“Al Pib” style Lamb , chickpeas purée, roasted mushrooms, birria sauce reduction*

## **PREMIUM STEAK - AJO NEGRO**

\$3.5xGR

Ⓞ

Black angus certified steak , verduras de la huerta a las brasas , chimichurri de ajo negro / *Black angus certified steak with local farming roasted vegetables. Black garlic chimichurri sauce*

---

# Ocumare<sup>®</sup>

MEXICAN ROOTED CUISINE