

SABORES DE MÉXICO Y VINO DEL MUNDO

V E G E T A L

COCO - IKURA - ALGA NORI (P) (DF) (GF)

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.*

FRIJOL DE MILPA – (GF) HUITLACOCHÉ

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.*

M A R

SARDINA - MAÍZ AZUL - (GF) SIKIL PAK

Tlayuda - jaiba- verdolaga (gluten free)
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.*

T I E R R A

CORDERO - SETAS (DF) (GF) – GARBANZO

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

P O S T R E

NICUATOLE – DULCE DE LECHE – HELADO DE MAMEY

Nicuatole, palomitas acarameladas, dulce de leche, marquesita, helado de mamey / *Nicuatole, caramelized popcorn, dulce de leche, marquesita, mamey ice cream*

V I N O

ANTONUTTI

Ribolla Gailla – Friuli-Venezia Giulia, Italia.
Frescura cítrica ligera, manzanilla.
Fresh light citrus with a hint of chamomile.

V I N O

MUD HOUSE

Pinot Noir, central Otago, Nueva Zelanda
Fresco, ligeras notas especiadas, acidez jugosa / *Fresh with spicy light notes, juicy acidity.*

V I N O

FISH HOEK

Pinotage, Western Cape, Sudáfrica.
Ciruela madura, Yogurt de frutos rojos, especias / *Ripe plum, yogurt with red fruits, spices.*

V I N O

FEUDI DI SAN GREGORIO RUBRATO

Aglianico, Irpina D.O.C, Italia
Regaliz, notas terrosas, fruta negra, equilibrado / *Licorice, earthy notes, black fruit, balanced.*

M E Z C A L

DOÑA JUANA

Espadín, Sierra de Oaxaca
Fresco, Cítrico, Herbáceo, ligero toque ahumado. Crianza consiente, Cocción sustentable / *Fresh, citrus and herbal with a light smoky touch. Conscientious aging and sustainable preparation.*

(P) PESQUETARIANO

(DF) DAIRY FREE

(GF) GLUTEN FREE

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.

Ocumare®

MEXICAN ROOTED CUISINE