

ANTOJITOS





 Sequence of solid cocktails 11,60€/p.p.

Tequila “Patrón” cloud


Mezcal amber and agave honey

Tangerin, eucalyptus and licorice

BOTANAS

 The “cantina” olive with chipotle and lime	2,20€/u
 Nashi pear with mezcal, pink pepper and tuna (cactus fruit)	9,20€
 Caesar’s pizza with chicken skin	5,80€/u
 Corn tree with cream of “chilhuacle negro”	7,30€/u
Beetroot dried meringue “acevichado”	7,20€/u
“ Salbute ” with quail egg and green sauce	5,90€/u
Fresh Guacamole with garden “quelites”	13,40€
Pork rinds with “recado negro” and smoked eel	9,40€/u
Jalapeño “tostada” with scallop and its own coral pickled	7,30€/u
Achiote “tostada” with tuna , red sauce and sea urchin	9,30€/u
Corn “tamal” with curd cheese , epazote and nixtamalized tomato	9,50€/u
Pickled sardine “tostada” with black mole	8,70€/u
Oaxaca cheese with sea urchin and truffle	5,90€/u



PACIFIC OF THE SEA AND MILPA

Smooth Clam with jalapeño emulsion	5,80€/u
 Oyster “Bandera” with sangrita lime and tequila	5,20€/u
Seasonal tomato salad, with raspberry and “pico de gallo” foam	14,60€
Prawn and octopus ceviche with “vuelve a la vida”	34,20€
Matured bonito with black mole	8,60€

TACOS

Eggplant taco with lamb and bicolor “tortilla”	5,60€/u
Cochinita pibil infladita	5,70€/u
Brisket beef taco with “mole de olla”	6,30€/u
“Cocido Mexicano” taco with beef cheek and juice of “chambarete”	6,70€/u
Hare steamed taco	9,10€/u

GUISOS AND MOLES

 Grilled artichoke with olive juice and egg yolk Mexican style	13,90€
 Black garlic mole of 70 ingredients with avocado and pistachio	13,70€
Cockles with beans and green sauce at the Mexican style	15,90€
Grandma’s Flor foie gras with pickled marinade	26,80€

TO FINISH THE “HUATEQUE”!

Grilled lobster with pickled Pipián Papanteco (Pieces around 500 and 700 grams)	13,90€/100gr
Matured pigeon with “mole negro” and “chestnuts mole”	39,40€/u
Fore rib of Wagyu from Chile with black chichilo (Pieces around 400 and 700 grams)	20€/100gr
Suckling pig with white recado (Pieces around 250 and 600 grams)	13€/100gr
Arabic suckling lamb taco (Pieces around 200 and 350 grams)	22€/100gr



VEGETARIAN



ALCOHOL

HOJA  SANTA

PACO MÉNDEZ

Achiote /a•tʃi•o•te/ (*BIXA ORELLANA*) fruto cuyas semillas se ocupan como condimento y colorante.

Adobo /a•do•bo/ salsa espesa de diferentes chiles secos, especias y viangre

Aguachile /a•gwa•tʃi•le/ cebiche de camarón crudo mezclado con jugo de limón, cebolla morada, pimiento, pepino, chile pequin o chile verde picado

Ajo negro /a•ho/ ajo fermentado

Antojito /an•to•hi•to/ bocadillos que se comen en ambientes informales y que se venden generalmente en puestos improvisados.

Barbacoa /βar•βa•ko•a/ preparación de carne de Borrego o de chivo envuelta en pencas de maguey y cocido en de tierra.

Botana /βo•ta•na/ término para designar a una gran variedad de alimentos, por lo general salados, que tienen la característica de servirse en pequeñas porciones y que se consumen principalmente mientras se platica en una reunion informal en casa.

Buñelo /βu•nie•lo/ fritura dulce que se come como dulce o antojito. Se prepara con una mezcla de harina de trigo, huevo, agua, sal y manteca de cerdo, que se deja reposar, se estira y se moldea.

Chile /tʃi•le/ (*CAPSICUM*) fruto picante originario de América, de la familia de las solanáceas del género Capsicum, del que existen variedades de muchos tomanos, formas y colores. Es un ingrediente indispensable en la cocina mexicana.

Churro /tʃu•ro/ fritura de origen español, de forma alargada, hecha con una masa de harina de trigo similar a

los buñuelos.

Clamato /kla•ma•to/ una bebida hecho de caldo de almejas, especias, y zumo de tomate. De la empresa Americana “Mott’s”, el nombre es una palabra compuesta de las palabras ingleses de “clam” y “tomato”.

Comal /ko•mal/ Utensilio básico de la cocina mexicana con forma circular y tradicionalmente de barro y usado para cocinar las tortillas.

Durazno /dur•za•no/ (*PRUNUS PERSICA*) fruto del árbol conocido con el mismo nombre. En España se le conoce con el nombre de melocotón.

Elote /e•lo•te/ mazorca de maíz para multiples usos en la cocina mexicana.

Encacahuetado /en•ka•ka•we•ta•do/ platillo de carne en salse de cacahuete condimentada con chiles secos y especias; los ingredientes de la salsa se muelen y cuecen.

Epazote /e•pa•zo•te/ (*DYSPHANIA AMBRIOIDES*) hierba aromática de la familia de las quenopodiáceas, nativo de Mesoamérica, empleada como tal desde la época prehispánica.

Escabeche /e•ska•βe•tʃe/ adobo que sirve para macerar diversos alimentos con el fin de conservarlos por largo tiempo. Por lo regular se elabora con vinagre, agua, hierbas, especias y el alimento que se desea conservar.

Ficoide /fi•koi•de/ (*MESEMBRYANTHEMUM CRYSTALLINUM*) es una especie de planta, de la familia Aizoaceae.

Hoja Santa /o•ha•san•ta/ (*PIPER AURITUM*) planta aromática de la familia de las piperáceas. Sus hojas son

verdes, su forma acorazonada y de textura suave. Su aroma y sabor recuerda al anís.

Horchata /or•tfa•ta/ agua fresca que en México se prepara normalmente de con granos de arroz remojados en agua endulzada, al final se aromatiza con canela.

Huitacloche /wit•la•klotf•e/ (*USTILAGO MAYDIS*) hongo o parasito que se desarrolla sobre las mazorcas del tiernas del maíz. Es uno de los hongos mas apreciados en la gastronomía mexicana.

Jicara /i•ka•ra/ del náhuatl xacalli. Fruto esférico utilizado desde la época prehispánica como vaso o vasija. Utensilio utilizado en las zonas rurales para tomar agua, chocolate, mezcal y otras bebidas.

Maíz /ma•iθ/ (*ZEA MAYS*) planta de la familia poaceas, base de la alimentación del mexicano, de la cual se tienen registradas en la actualidad hasta 305 diferentes especies.

Metate /me•ta•te/ piedra rectangular sostenida por tres patas. Se utiliza para moler alimentos con la ayuda de una piedra cilíndrica llamada metlapil.

Molcajete /mol•ka•he•te/ utensilio de origen prehispánico parecido a un mortero. Se usa para moler ingredientes y para preparar salsas.

Mole /mo•le/ término que designa infinidad de guisos complejos, elaborados con una salsa espesa

Papalo /pa•pa•lo/ quelite comestible que puede medir hasta 1,5m de alto. Su sabor es fuerte y un poco amargo. Se emplea en muchas cocinas del centro del país.

Pipian /pi•pi•an/ salsa a base de pipas de calabaza tostadas y molidas que generalmente acompaña a guisos de carne de

res, cerdo o conejo.

Pipicha /pi•pi•tfa/ quelite cuyo sabor recuerda al Papalo. En Puebla y en Tlaxcala se utiliza como complemento para los tacos de chicharrón y carnitas.

Quelite /ke•li•te/ distintas variedades de plantas, verduras tiernas, hojas, plantas jóvenes, brotes, retoños de árbol y hasta algunas flores comestibles.

Recado /re•ka•do/ mezcla de especias e ingredientes aromáticos molidos que se utilizan como sazonadores de guisos.

Sangrita /san•gri•ta/ bebida de color rojo que sirve como acompañamiento del tequila. Originalmente se preparaba con jugo de naranja agria y licor de granadas.

Tamal /ta•mal/ preparación de origen prehispánico elaborada con masa de maíz batida, generalmente se envuelve en hojas de maíz.

Tatemar /ta•te•mar/ técnica de cocción utilizada principalmente en las comunidades rurales del centro del país. Consistente en poner los alimentos en las brasas o rescoldos.

Tortilla /tor•ti•ya/ disco plano de harina de trigo maíz que se elabora a mano o en una máquina tortilladora. Son la base de platillos como enchiladas, totopos, chilaquiles y por supuesto tacos.

Totopo /to•to•po/ es el nombre que se le da en México a los trozos de tortilla fritos o tostados hasta adquirir una textura crujiente, y generalmente su forma es triangular. El consumo de totopos tradicionales se da principalmente en el sureste de México, en los estados de Oaxaca y Chiapas.