

Para empezar

Crudo de atún 230

Salsa de ceniza de chiles, pepinillos dulces, cilantro, aguacate, mango, chicharrón de arroz

Elote tatemado 180

Mayonesa de ajo, queso cotija, chile piquín, polvo de epazote

Platón Mereva para dos 340

Dip de calabaza tatemada, jocoque preparado, selección de quesos y carnes frías, vegetales escabeche.

Pan de leña, aceitunas

Ensalada Mexicana 235

Frijol local, garbanzo, tomate, queso de cabra, lechugas y hierbas de olor, rábanos.

Aderezo de mezcal

Ensalada púrpura 200

Puré de betabel rostizado, calabazas tiernas, espinaca, pepino, cebollín, cacahuates tostados. Aderezo de cítricos

Ensalada del huerto 250

Sandía, jícama, coco, pera, crema de almendra, aceitunas marinadas, cebollas fritas, aromáticas. Vinagreta de jerez

Pizza a la leña

Formaggio 260

Salsa de tomate, mozzarella, queso parmesano gran apadano

Veggie 300

Salsa de tomate, mozzarella, calabazas, pimientos, cebollitas, berenjena y hongos

3 quesos 320

Salsa de tomate, queso mozzarella, taleggio, parmesano reggiano

Blue sky 370

Salsa de tomate, tomate heirloom fresco, mozzarella, camarón, aguacate, cilantro

Mexicana 280

Salsa de tomate, mozzarella, chile jalapeño, pimientos, cebolla blanca y chorizo

Amore Mío 350

Salsa de tomate, tomate heirloom fresco, mozzarella, jamón serrano, arugula, queso parmesano

Del bosque 330

Salsa cremosa de mozzarella, espinaca, hongos rostizados, queso de cabra. Aceite de trufa

Menú para niños

Bowl de frutas 80

Selección de temporada

Mac & Cheese 100

Salsa de cheddar

Pasta al burro 100

Pasta fresca con mantequilla, queso parmesano

Filete de res 160

160 gr filete, vegetales asados, puré de papa

Dedos de pollo 120

160 gr pechuga, vegetales asados, puré de papa

Emparedado de queso 100

Pan de caja, quesos mozzarella y oaxaca fundidos, papas fritas

Filete de pescado plancha 200

160 gr filete, vegetales asados, puré de papa, limón

Fuertes

Cazuela de mariscos 400

Base de coco y especias, pulpo, camarón, pesca del día, elote, pimientos rostizados

Risotto ai funghi 280

Arroz arbóreo, hongos rostizados a la leña, hierbas aromáticas. Crocante de arroz

Tagliatelle verde 370

Pasta casera de chaya, espinaca salteada, pesto de tomate y almendras

Callos al sartén 380

Puré de pimientos rostizados, vegetales del huerto. Salsa de mantequilla, hierbas aromáticas

Medio pollo al horno 280

Con miel de chiles, ensalada de col, papas tiernas al horno, pepinillos de la casa

Pato en mole 420

Manchamanteles, pierna y muslo confitado, vegetales horneados, puré de plátano

De la braza

Filete de pescado en adobo de naranja 400

Quesadilla de maíz fresco, pico de gallo con piña, puré de plátano

Pecho de res 320

Braseado al horno de leña 16 horas, puré de papas, hierbas zanahorias caramelizadas en miel local. Salsa de chipotle

Langosta - Precio por gramo

Horneada en mantequilla de cítricos, papas trufadas, vegetales horneados

Rib Eye Angus Prime 750

Corte de 350 gr, col de Bruselas fritas, puré de papas. Salsa de 3 pimientos

Pulpo a la brasa 270

Ensalada de arroz salvaje, papas tiernas al horno, chimichurri

Pork belly de Tizimín 380

Glaseado en cerveza IPA, vegetales del huerto, pure de camote

Dulce final

Tarta de chocolate 160

Base de nueces, chocolate con especias y sal de mar

Panacota 180

De mango y fruta de la pasión, compota de frutas

Helado artesanal 170

Vainilla, chocolate, fresa, coco, limón

Tarta Tatin 230

Manzanas y peras caramelizadas al horno de leña, helado de vainilla rustico

Crumble 240

Frutos rojos al mezcal, galleta de mantequilla, crema dulce