

Para empezar

Crudo de atún 245

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

Elote tatemado 200

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

Platón Mereva para dos 375

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

Ensalada Mexicana 260

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

Ensalada púrpura 220

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

Ensalada del huerto 275

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

Pizza a la leña

Formaggio 290

Salsa de tomate, mozzarella, queso parmesano gran apadano

Veggie 330

Salsa de tomate, mozzarella, selección de vegetales del huerto, queso parmesano

3 quesos 360

Salsa de tomate, queso mozzarella, taleggio, parmesano reggiano

Blue sky 410

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

Mexicana 310

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

Amore Mío 385

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

Del bosque 365

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

Fuertes

Cazuela de mariscos 440

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

Risotto ai funghi 310

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

Tagliatelle verde 410

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

Callos al sartén 420

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

Pollito al horno 310

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

Pato en mole 470

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

De la braza

Filete de pescado en adobo de naranja 440

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

Pecho de res 360

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 820

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

Pulpo a la brasa 390

Ensalada de arroz salvaje, papas tiernas al horno, chimichurri

Pork belly de Tizimín 420

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

Dulce final

Tarta de chocolate 175

Base de nueces, chocolate con especias y sal de mar

Helado artesanal 190

Vainilla, chocolate, fresa, coco, limón

Tarta Tatin 250

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

Crumble 260

Frutos rojos al mezcal, galleta de mantequilla, crema dulce