



*PARA EMPEZAR*

**Sopecitos de camarón & chipotle 220**  
Sopecito de guajillo, Camarón, Crema de chipotle y mozzarella.

**Empanadas de Jamaica 195**   
Rellenas de flor de Jamaica y requesón, Crema ácida, queso fresco y salsa de Chile de árbol & CaCahuate.


**Dumpling de Yaca 195**   
Rellenos de yaca al Pastor, piña asada, Chile serrano, cebolla y salsa negra.


**Nachos de Atún \* 220**  
Atún fresco marinado en salsa de soya, aceite de ajonjolí, aguacate y mayonesa de Sriracha, brotes de cilantro sobre tostada wonton (trigo).

**Tiradito de pez León \* 220**  
Pescado fresco, manzana verde, cebolla morada, ajo dorado, cilantro; galletas de recado negro y habanero. *(Producto de temporada)*

\* Plato crudo según receta tradicional

*DEL HORNO*

**Tarta Ziggy's 235**   
Calabaza, queso mozzarella, arúgula orgánica y limón real.


**Risotto de Huitlacoche 280**   
Granos de maíz, requesón de pepita, epazote, Chile jalapeño y pepitas tostadas.

**Short Rib en Salsa Prehispánica 540**  
Short Rib cocinado a fuego lento por 8 horas en salsa de recado negro, vegetales, puré de papa con Chaya y tocino.

**Chamorro de Cordero 520**  
Cocinado a fuego lento, con manzana y cerveza obscura, mole negro y manzanas al grill.

*ENSALADAS*

**Ensalada de Atún 230**  
Atún fresco, jícama, tomates heirloom, jalea de piña y jengibre, hojas verdes, tepache de piña y sal de gusano.

**Ensalada de Quínoa 220**   
Mix de quínoa, betabel, semilla de girasol, pasas verdes, reducción de Jamaica, toronjas maceradas y Crema de coco.

*DEL GRILL*

**Mero Pastor a la Parrilla 420**  
Filete marinado en adobo estilo Pastor, cebolla morada, cilantro, coulis de aguacate, relish de piña y tortilla de maíz.

**Mahi Mahi en Mango Mostaza 420**  
Filete cocinado en vino blanco, salsa de mango y mostaza, cebolla, chícharo chino y arroz cremoso.

**Pulpo a la Parrilla 480**  
Salsa de frijol negro, puré de plátano tabasco, tierra de chorizo, rábano y cilantro.

**Camarones en salsa de Maracuyá 495**  
Camarones a la parrilla flameados con tequila, salsa de maracuyá y chipotle, camote horneado, jícama, coco y crocante de plátano.

**Langosta 250 grs \*\* 790**  
Puré de coliflor asada, cremoso de Zanahoria, espárragos y mantequilla de Cardamomo.

**Arrachera Angus \*\* 520**  
350 grs. a la Parrilla.

**Rib-Eye Angus\*\* 720**  
350 grs. a la Parrilla.

\*\* Guarnición: Vegetales a la parrilla (Nopal, cebollitas cambray, papa, Chile Xcatic relleno de queso Oaxaca & Chaya y Camote horneado)

 Opción Vegetariana

 Opción Vegana