





RAW BAR

CONCHAS POR PIEZA / SHELLS BY PIECE


Almejas / Clams	
Pismo	\$170
Pata de Mula	\$170
Reina	\$170
Chocolata	\$170
Ostion / Oyster	\$170

Tartar de atún (120gr) con mayonesa de yuzu, salsa ponzu y pasta de habanero tatemado 

Tuna tartar (120gr) with yuzu mayonnaise, ponzu sauce and grilled habanero

\$550

Tataki de atún (120gr) con yuzu, ponzu y chips de chia


Tuna tataki (120gr) with yuzu, ponzu sauce, and chia chips 

\$650

Coles de bruselas fritas (120gr) con chile guajillo acompañadas de pan parmesano


Fried brussels sprouts (120gr) with guajillo julianas and parmesan bread

\$480

Camarón roca tempura (120gr) con mayonesa de wasabi y mayonesa picante 

Rock shrimp tempura (120gr) with wasabi and spicy mayonnaise


\$550



Bacalao negro (120 gr) marinado en miso y mezcal con ensalada de bok choi 

Black cod fish (120gr) marinated in miso and mezcal with bok choi salad on the side

\$990

Sampler de Crudos (400gr)

Variedad de sashimi acompañados con ponzu, mignonette de habanero, vinagreta verde de mango y leche de tigre xoconostle 

Raw Sampler (400gr)  
Sashimi selection with ponzu, habanero mignonette, green mango vinaigrette and "xoconostle" leche de tigre

\$1,200



LACTOSE FREE

|



GLUTEN FREE

|



VEGANO

|



SUSTAINABLE FISHING

Precios en pesos mexicanos, incluye 16% de I.V.A.

Prices are in Mexican pesos, 16% tax included.

***Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene, el consumo de alimentos crudos de origen animal queda a su consideración.


Our food is prepared under strict hygienic standards and norms, the consumption of undercooked food of animal origin is left to your consideration.



RAW BAR


Sampler de Conchas (12pz)

Variedad de ostiones y almejas acompañados con mignonette de habanero, vinagreta verde de mango y leche de tigre xoconostle

Shell Sampler (12pz) 


Oysters and clams selection with habanero mignonette, green mango vinaigrette, and “xoconostle” leche de tigre

\$1,330

Ensalada iceberg (180gr) con tocino frito aliñada con aderezo de queso azul 


Iceberg salad (180gr) with bacon and blue cheese dressing

\$480

Ensalada de cangrejo (100gr) con alcaparras fritas y tocino acompañada de xnipec 


Crab salad (100gr) with fried capers and bacon and xnipec

\$430

Hamachi (160gr) con espárragos asados y salsa bernesa de soya blanca 


Hamachi (160gr) with grilled asparagus and white soy bernese sauce

\$680

Flatbread de atún (100gr) en tare y alga con chile xcatic aguacate y crema de queso Ocosingo 

Tuna flatbread (100gr) marinated in tare with seaweed and “xcatic” chili, avocado, and Ocosingo cheese creme

\$600

Pulpo (160 gr) o (4 pzas) a la parrilla en salsa macha con hummus y ensalada mixta de verdolagas 

Grilled octopus (160 gr) or (4 pcs) in macha sauce with hummus and purslane mixed salad

\$1,100



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



VEGANO



SUSTAINABLE FISHING

Precios en pesos mexicanos, incluye 16% de I.V.A.

Prices are in Mexican pesos, 16% tax included.

***Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene, el consumo de alimentos crudos de origen animal queda a su consideración.

Our food is prepared under strict hygienic standards and norms, the consumption of undercooked food of animal origin is left to your consideration.