

MARINATED SEAFOODS

FISH, SEAFOOD AND VEGETABLES IN A VARIETY OF DRESSINGS SERVED RAW AND SEMI-RAW.

CURED BASS Pomelo dressing, herbs and pickled vegetables.	\$390
GIGANT SHRIMP Basil emulsion, oranges, toasted almonds and roasted onion.	\$380
FALAFEL Chickpea croquette with yogurt and pickled cucumber in lemon.	\$330
BEET TARTARE Textures of beet, sour cream and yolk.	\$360
XMOLE With fresh fruit, onion cream and crisp handmade tortillas.	\$330
MEDITERRANEAN CEVICHE White fish dressed with vinegar, sour orange and Mediterranean flavors.	\$390
SUSHI INGREDIENTS Largemouth bass sashimi, rice foam, wasabi, soy sauce and textured ginger.	\$370

VEGETABLES

LIKE SALADS, WITHOUT LEAVES.

GREEN SALAD Zucchini, broccoli pate, beans and grilled asparagus juice.	\$320
CABBAGE SALAD Cold wok of cabbage and peppers.	\$340

EMBER FLAVORS

FRESH SEA INGREDIENTS WITH SMOKED AROMAS.

ROASTED ONIONS Onion slices with salt, ponzu of bonito and grapefruit.	\$340
BURNING GROUPER Spiced onion and Thai vegetables.	\$390
HOG SNAPPER Humita, dehydrated cherrie tomatoes and roasted echalote.	\$380
GRILLED FISH With cherry tomato stew, fresh vegetables and mascarpone cream.	\$360

MEATS

MEAT WITH SOFT TEXTURES AND INTENSE FLAVORS.

POULTRY CHICKEN THIGH With lentil cream and its reduction.	\$460
RACK OF LAMB Cous cous and baba ganush.	\$680
GIZZARD With lemon stew, spinach and parmesan.	\$440
BEEF FILET Red wine reduction, capers tartar sauce, and creamy croquettes.	\$870

LOS CHIPÁ

CASSAVA FLOUR BREADS SERVED WITH VARIOUS DIPS (GLUTEN FREE).

TRADITIONAL CHIPÁ	\$260
THAI CHIPÁ Spiced coconut cream and mixed greens.	\$280
PESTO CHIPÁ Cured sardines and olive tapenade.	\$260
HINDÚ CHIPÁ Red pepper chutney, mint and cucumber yogurt.	\$280
PIBIL CHIPÁ Stuffed with the classic cochinita pibil.	\$270

SWEET & FRESH

HANDCRAFTED DESSERTS & SORBETS.

CHOCOLATE CREAM Malibú rum, dulce de leche and peanuts.	\$250
CRUMBLE CAKE Ricotta cheese, lemon foam, orange and ginger ice cream.	\$260
GREEN APPLE SORBET Crushed ice white wine and fresh peppermint leaf.	\$230
RUSTIC CHOCOLATE CAKE Coffee cream and crunchy cinnamon.	\$280
PLANTAIN SOUR CREAM With sugar-coated corn grains and cajeta.	\$250

MARINADOS

PESCADOS, MARISCOS Y VEGETALES EN DIFERENTES ALIÑOS, EN ALGUNOS CASOS CRUDOS Y SEMICRUDOS.

RÓBALO CURADO \$390
Aliño de pomelo y hierbas con vegetales escabechados.

CAMARON GIGANTE \$380
Con emulsión de albahaca y naranja, almendras tostadas y cebolla morada asada.

FALAFEL \$330
Croqueta de garbanzos con yogurt y pepino encurtido en limón.

TARTAR DE REMOLACHA \$360
Texturas de remolacha, crema ácida y yema.

XMOLE \$330
Con frutas del día, crema de cebollas y tortilla artesanal crujiente.

CEVICHE MEDITERRANEO \$390
Pescado blanco aliñado con vinagre, naranja agria y sabores mediterráneos.

INGREDIENTES DE SUSHI \$370
Sashimi de lobina, espuma de arroz, wasabi, soya y jengibre texturizado.

VEGETALES

COMO ENSALADA PERO SIN HOJAS

ENSALADA VERDE \$320
Zucchini, pate de brócoli, habas y jugo de espárragos a la plancha.

ENSALADA DE COL \$340
Wok frío de col y pimientos.

SABORES DE BRASA

PRODUCTOS DE MAR CON AROMAS AHUMADOS.

CEBOLLAS ASADAS \$340
Gajos de cebolla a la sal, ponzu de bonito y toronja.

MERO ARDIENTE \$390
Sobre cebolla caramelizada y vegetales thai.

BOQUINETE A LAS BRASA \$380
Humita, tomates cherries deshiritados y echalote tostado.

PESCADO A LA BRASA \$360
Con guiso de tomates cherry, vegetales frescos y crema de mascarpone.

PARA CARNÍVOROS

CARNES CON TEXTURAS SUAVES Y SABORES INTENSOS.

MUSLO DE POLLO DE CORRAL \$460
Con crema de lentejas y su reducción.

RACK DE CORDERO \$680
Con cous cous y baba ganush.

MOLLEJA \$440
Con crema de guiso de limón, espinaca y parmesano.

FILETE DE RES \$870
Reducción de vino tinto, salsa tártara de alcaparras y croquetas cremosas

LOS CHIPÁ

PANECILLOS SIN GLUTEN, CON HARINA DE MANDIOCA.

CHIPÁ TRADICIONAL \$260

CHIPÁ THAI \$280
Con crema de coco especiada y mix de hojas.

CHIPÁ DE PESTO \$260
Con sardina curada y tapenade.

CHIPÁ HINDÚ \$280
Con chutney de pimientos y yogurt de menta y pepino.

CHIPÁ PIBIL \$270
Relleno de la clásica cochinita pibil.

LO DULCE O LO FRESCO

POSTRES Y SORBETES ARTESANALES.

CREMA DE CHOCOLATE Y MALIBÚ \$250
Con dulce de leche y espuma de cacahuete.

TARTA DESMIGADA DE REQUESÓN Y NARANJA \$260
Con espuma de limón y helado de jengibre.

SORBETE DE MANZANA VERDE \$230
Granizado de vino blanco y hierbabuena.

TARTA RÚSTICA DE CHOCOLATE \$280
Crema de café y canela crujiente.

PLATANO MACHO \$250
Crema ácida de plátano macho, granos de elote en almíbar y cajeta.