

## ... PREFIX MENU -

### ENSALADA CAPRESSE

Ensalada capresse oaxaqueña, tomate riñón, quesillo y pesto de cilantro, epazote y hoja santa, semillas de calabaza. (*Oaxacan capresse salad, kidney heirloom tomatoes, Oaxaca string cheese, cilantro, hoja santa and epazote "pesto" sauce, toasted pumpkin seeds*)

### CROQUETA DE ARROZ

Croqueta de arroz meloso y epazote, relleno de hongos y queso crema. Salsa cremosa de pasilla y chapulines, flor de aguacate y cilantro criollo. (*Crispy epazote risotto balls stuffed with cream cheese and wild mushrooms, creamy pasilla and grasshoppers sauce, avocado and cilantro blossoms*)

### TACO DE PESCA DEL DIA

Taco negro de pesca del dia rebozado, salsa macha, pico de gallo, guacamole y flor de cilantro criollo. (*Battered catch of the day black taco, macha sauce, radish, pico de gallo, guacamole and cilantro criollo*)

### RIB-EYE AL GRILL

Rib eye al grill, mole chichilo, vegetales criollos baby, pure de chayote espinudo, verdolagas y croqueta de maíz sellada. (*Grilled rib eye, black chichilo sauce, baby vegetables, chayote puree, verdolaga greens, seared corn cakes*)

### PREPOSTRE

Sorbete de guanábana y Tequila Dahlia.

(*Tequila Dahlia and soursop sorbet*)

## CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée de chocolate oaxaqueño caramelizado con azúcar y nib de cacao criollo y fruta fresca. (*Oaxaca chocolate crème brûlée, cacao nib, caramel and fresh berries*)

---

\$3000 pesos (\$150.00) por persona / *per person* \*No incluye bebidas / *drinks not included*