

ТОН





# GLOSARIO

**TRUFA NEGRA.** El diamante de la cocina. Su sabor y aroma son muy intensos y dotan a los platos de un carácter muy especial.

**SUMAC.** Especia rica en antioxidantes.

**ZAATAR.** Mezcla de especias y hierbas aromáticas ancestral.

**SHISO VERDE.** Albahaca japonesa.

**BERLINESA.** Forma esférica de masa dulce frita.

**CHAPULINES.** Saltamontes de la familia orthoptera. Comida exótica de origen ancestral.

**PAPPARDELLE.** Pasta.

**IKURA.** Caviar rojo (Huevas de salmón).

**VIOLAS.** Flor comestible color violeta.

**CHIVITAS.** Caracol (molusco). Pesca artesanal Yucateca.

**ROCK CORNISH.** Pollo de leche. De sabor suave y textura muy tierna.

**ZARANDEADO.** Técnica de cocción de origen prehispánica (pescado ahumado en leña).

**BAKLAVA.** Pastel elaborado con una pasta de pistachos o nueces trituradas.

**ZANATE.** Especie de ave passeriforme de la familia Icteridae.

**CHARA.** Especie de ave passeriforme de la familia corvidae.

**TANGARA.** Especie de ave passeriforme de la familia Thraupidae.

**SEMILLA DE MOSTAZA.**  
Condimento ancestral.



ENTRADAS

**SALBUTE DE PLÁTANO Y MAÍZ**

Tortilla de salbute hecha a base de maíz y cremoso de plátano macho, acompañado de brisket desmenuzado, con salsa verde a base de chaya, aguacate y lima fresca, puré de frijol. Decorado con flores de cilantro criollo.

**\$150.00**

**TARTAR DE VENADO**

Lomo de venado cortado a cuchillo finamente, marinado con una mezcla de especias, mayonesa de chile quemado, mostaza antigua, cebolla morada curtida y hojas de mizuna mini.

**\$390.00**

**BERLINESA Y TRUFA**

Masa para dona frita rellena de jaiba a la mexicana con mayonesa de habanero, aceite de trufa negra y salsa de hongos.

**\$195.00**

PASTAS Y ARROCES

**PAPPARDELLE Y PULPO MAYA**

Masa fresca de corte ancho, acompañada de una salsa de limón eureka y alcaparras, tentáculo de pulpo a las brasas, queso parmesano, decorado con tréboles.

**\$290.00**

**RAVIOLES Y REQUESÓN**

Masa rellena de calabaza italiana y requesón, acompañada de una salsa de tomate rostizado y orégano, shishitos y flores de temporada.

**\$235.00**

HAMBURGUESAS Y PIZZAS

**BRIOCHE Y CAMARÓN**

Pan brioche, acompañado de una mantequilla de nuez y ajo asado, 120gr de caramón y grasa de rib eye marinada con cilantro y otras especias, tomate caramelizado, hojas picantes, guarnicionado con chips de camote y mantequilla de coral de camarón, queso parmesano y pepinillos.

**\$260.00**

**ZANAHORIAS Y MOJO VERDE**

Ensalada de zanahorias baby a las brasas, acompañada de un mojo ligero verde, gastric de axiote y cremoso de queso de cabra decorado con hojas picantes.

**\$150.00**

**LECHUGA Y PARMIGIANO**

Mini lechuga orejona cocinada a las brasas, acompañada de un aderezo de chapulines, queso parmesano y decorado con polvo de tomates.

**\$105.00**

**RISOTTO E IKURA**

lorem ipsum

Arroz arbóreo saborizado con una salsa de queso ahumado (queso de hebra ahumado), hueva de salmón y tocino. Decorado con cubitos de mantequilla, aceite de perejil y violas.

**\$260.00**

**LOMO CANADIENSE Y PIZZAVITAS**

Pizza a base de masa súper esponjosa, salsa de tomate reducida, lomo canadiense y queso mozzarella, decorado con queso parmesano.

**\$160.00**

**RELETTE, COPA Y CILANTRO**

Pizza a base de masa super esponjosa, salsa de almendra y queso relette, copa dulce (embutido) y queso cheddar blanco.

**\$200.00**



**FUERTES****LENGUA, PEPITA Y ACEITUNAS NEGRAS**

Lengua de res laminada bañada en una salsa de aceituna negra, acompañado de un chucrut de col y una salsa de pepita de calabaza, decorada con hojas de amaranto y misuna verde.

**\$335.00**

**VENADO**

Solomillo de venado, cocido a baja temperatura marinado con recado negro y lima. Salsa de vino tinto, puré de papa y queso parmesano, zanahorias glaseadas con miel de romero, decorado con flores de mayo.

**\$495.00**

**OJO DE RIB EYE Y CAMOTE**

Trozo de rib eye marinado en aceite de carbón, grillado, acompañado de una salsa de mantequilla y naranja agria, pure de camote naranja, cebollas quemadas y acelgas salteadas.

**\$490**

**ROCK CORNISH CON MOLE**

Medio pollo de leche, marinado con una variedad de especias mediterráneas, acompañado de un mole de orégano yucateco, chiles shishitos fritos y ensaladilla de tomates milperos.

**\$260.00**

**MARISCOS****TIRADITO DE PESCADO**

Láminas de pescado curado en un ruff herbal, acompañado de una salsa de curry de pepita y chaya, crema ácida de habanero, hojas de cilantro y tréboles para decorar.

**\$185.00**

**COLIFLOR AHUMADA**

Coliflor baby rostizada y ahumada, acompañada de un encacahuatado y crema ligera de mostaza, decorado con queso parmesano y polvo de tortilla quemada.

**\$190.00**

**PESCA DEL DÍA Y ENSALADA DE TALLOS**

Lomo de pescado marinado en un sarandeado de té limón y habanero, acompañado de salsa verde, ensalada de tallos de cilantro y pepino, aguacate tatemado y frijol con puyul.

**\$280.00**

**SALCHICA YUCATECA**

Embutido realizado artesanalmente, a base de polomo (poc chuc), y pierna de cerdo, saborizado con pepita de calabaza y habanero, ahumada con virutas de zapote, con guarnición de puré de cebolla, pepinillos y puré de mostaza

**\$220.00**

**ALUBIAS Y BORREGO**

Leguminosas, cocidas en un sofrito a fuego lento, hidratadas en un fondo de borrego, acompañado de un roulade de falda de borrego y espinacas, mayu de ajo quemado, polvo de hoja de limón y flor de mayo.

**\$290.00**

**ALBONDIGAS DE JAIBA**

Albondigas fritas de jaiba y ajo confitado, cubiertas de arroz frito, algonori y chiles secos, acompañado de un jugo fermentado de jengibre y limón, reducción de chaya y shirasha de chiles rojos yucatecos, decorado con una ensalada de pepinos encurtidos y hoja picante.

**\$150.00**



# POSTRES

## ARROZ CON LECHE

Arroz jazmín, infusionado con leche especiada, acompañada de papaya en dulce, decorado con papel de arroz y flores.

**\$120.00**

## PAY DE QUESO AHUMADO

Tarta de queso Oaxaca ahumado en casa, helado de romero salsa de caramelo quemado y nube de nuez decorado con violas comestibles.

**\$135.00**

## PLÁTANO FRITO

Plátano macho frito caramelizado sobre cama de queso panela acompañado con helado de lechera y miel.

**\$135.00**

## BAKLAVA A NUESTRA MANERA

Canutillo de pasta filo relleno de una crema pastelera de pepita de calabaza, almendra y miel de azahar acompañado de melones, decorado con gel de limón eureka y violas.

**\$197.00**



# LICORES Y DESTILADOS

## TEQUILA

- Casa dragones blanco **\$300**
- Reserva de la familia Extra  
Añejo **\$350**
- Don Julio 70 Cristalino **\$205**
- Maestro Dobel Diamante  
**\$150**
- Centenario Reposado  
**\$120**
- Jose Cuervo Tradicional Plata  
**\$130**

## AGAVE

- Buen Camino (Círial)  
**\$180**
- Lágrima de Dolores  
(Masparillo) **\$260**
- Almas triunfantes (Ensamble)  
**\$260**
- 400 Conejos (Espadín)  
**\$130**
- Ojo de Tigre (Espadín)  
**\$155**
- La Venenosa (Raicilla Sierra  
Occidental) **\$165**
- Huaraches de Plata  
(Raicilla de la Sierra) **\$165**
- Oro de Coyame  
(Sotol Joven) **\$150**

## RON

- Matusalem Gran Reserva  
15 años **\$140**
- Havana 3 años **\$100**
- Havana 7 años **\$120**
- Bacardí blanco **\$100**

## WHISKY

- Chivas Regal 12 años **\$160**
- Buchanan's 12 **\$150**
- Black Label **\$180**
- Red Label **\$120**
- Jack Daniels **\$150**

## GINEBRA

- Condensa **\$160**
- Beefeater **\$120**
- Bombay Sapphire **\$130**

## VODKA

- Stolichnaya **\$140**
- Smirnoff **\$100**
- Absolut **\$120**

## DIGESTIVOS

- Sambuka Negro **\$140**
- Sambuka Blanco **\$140**
- Licor 43 **\$120**
- Guanamé - Crema de  
Caramelo **\$110**
- Xtabentun **\$100**
- Chilcuague **\$140**
- Licor de Anis **\$100**
- Charanda Sol Tarasco **\$120**

## CERVEZA ARTESANAL

- Hidromiel by Cervezería  
acasillados **\$110**
- Yucatán Citrus Pale Ale by  
Cervecería Esmeralda **\$105**
- Celestún American Pale Ale  
by Cervecería Esmeralda  
**\$105**
- Session Ipa by Cervecería  
Thodes **\$110**
- Mexican Imperial Stout by  
Cervecería Thodes **\$115**

## CERVEZA MODELO

- Corona **\$55**
- Pacífico Clara **\$65**
- Modelo Especial **\$65**
- Negra Modelo **\$65**
- Victoria **\$55**
- Montejo **\$55**
- Michelob Ultra **\$75**
- Michelada **\$25**

- Chelada **\$25**
- Ojo Rojo **\$45**

## VINOS (Botella)

- Laberinto - Nebbiolo **\$920**
- Laberinto - Malbec **\$920**
- RGMX Cabernet Sauvignon  
**\$900**
- Henry Lurton - Chenin **\$920**
- Laberinto - Grenache y  
SYRAH **\$920**
- Eclipse - El Cielo **\$880**
- Valmar Selección D4  
Nebbiolo, SYRAH, Cabernet  
Y Merlot **\$880**
- Santo Tomás Chardonnay  
**\$620**
- Capricornius Chardonnay  
- El Cielo **\$1150**
- Analogía Rosé Merlot,  
Cabernet Sauvignon **\$500**
- Valmar Tempranillo **\$1100**
- Moet Brut Imperial **\$2750**
- Analogía Brut **\$510**

## VINOSCOPEO

- Bulla Viognier y  
Albariño **\$185**
- Analogía Macaveo  
Chardonnay **\$140**
- SciELO Merlot, Cabernet  
Sauvignon y SYRAH **\$215**
- Tré Samgiovese Tres Raíces  
**\$155**
- Tres Raíces Ensamble  
Cabernet Sauvignon y  
SYRAH **\$215**
- Analogía Rosé Merlot,  
Cabernet Sauvignon **\$135**
- Analogía Brut **\$140**

## AGUA

- Agua mineral franca **\$110**



# MIXOLOGÍA DE AUTOR

## ZANATE

Mezcal 400 conejos,  
ancho reyes, lima, limón y  
jarabe de carbón activado y  
romero

**\$185**

## CARDENAL

Mezcal 400 conejos,  
jarabe de betabel, naranja  
dulce, lima.

**\$185**

## TANGARA

Gin beefeater, licor de anís,  
campari, toronja, lima.

**\$185**

## CHARA

Tequila Centenario reposado,  
Curacao azul, naranja dulce,  
agua de coco, jarabe de romero.

**\$185**

## TOH

Gin beefeater, licor de menta,  
hierbabuena, agua  
tónica y lima.

**\$185**



## EXPERIENCIA DE AGAVES

TEQUILA TEQUILANA WEBER CASA DRAGONES

MEZCAL CIRIAL BUEN CAMINO

RAICILLA MAXIMILIANA LA VENENOSA

SOTOL DASYLIRION ORO DE COYAME

**\$450**



# COCTELERÍA CLÁSICA

## **APEROL SPRITZ \$150**

Aperol, prosecco, soda

## **CARAJILLO \$160**

Licor 43 y cold brew

## **CUBA \$150**

Ron Bacardi blanco, twist de limón, agua mineral y coca cola

## **GIN & TONIC \$150**

Ginebra befeater, agua tónica, twist de toronja

## **INTRO TO APEROL \$185**

Aperol, Ginebra befeater, limón y angostura

## **MARGARITA \$150**

Tequila Centenario reposado, licor de naranja, miel de agave

## **MEZCALITA \$150**

Mezcal 400 conejos, licor de naranja y limón

## **NAKED AND FAMOUS \$150**

Mezcal 400 conejos, Aperol y disaronno

## **OLD FASHIONED \$195**

Whisky buchanan's y angostura

## **PIÑA COLADA \$150**

Ron bacardi blanco, Calahua, Leche evaporada, jugo de piña

## **TOM COLLINS \$150**

Ginebra befeater, limón, agua mineral

## **BLOODY MARY \$150**

Limón, Petróleo, Vodka smirnoff, jugo de tomate

## **COSMOPOLITAN \$150**

Vodka smirnoff, licor de naranja, jugo de arándano

## **DAIQUIRI \$150**

Ron bacardi blanco y lima

## **GIMLET \$150**

Ginebra befeater y limón

## **MANHATTAN \$195**

Whisky buchanan's, vermouth, angostura

## **MARTINI \$165**

Ginebra befeater y vermouth

## **MOJITO \$150**

Ron Bacardi blanco, hierba buena, limón y agua mineral

## **NEGRONI \$185**

Ginebra befeater, vermouth, campari

## **PALOMA \$150**

Tequila centenario reposado, limón, toronja

## **TINTO DE VERANO \$150**

Vino tinto, limón, Sprite

## **VAMPIRO \$150**

Tequila centenario reposado, naranja, limón, sangrita, toronja.

# BEBIDAS Y EMBOTELLADOS

Naranjada Mineral **\$60**

Naranjada Natural **\$50**

Limonada Mineral **\$60**

Limonada Natural **\$50**

Coca Cola **\$50**

Coca Cola light **\$50**

Coca Cola 0 Azúcar **\$50**

Fanta **\$50**

Sprite **\$50**

Fresca **\$50**

Ciel Mineral embotellada **\$45**

Agua mineral Franca **\$110**

Café Americano **\$50**



