

ENTRADAS

Taquitos Villa. 150 gr. (4 piezas)
Relleno con tinga de setas, crema de cuatro quesos, tiras de chile serrano y cebolla caramelizada en vino tinto.
\$130

Taquitos de lechón. 100 gr. (4 piezas)
Tacos fritos rellenos de lechón confitado, con aguacate y zanahoria agridulce.
\$150

Champiñones al ajillo. 100 gr. (5 piezas)
Rellenos de setas en ajo negro, chips de papa, queso añejo de la región, chile guajillo frito.
\$125

Memelas de asado coleteo. (3 piezas)
Asado coleteo de cerdo con verduras en escabeche, sobre memelas de maíz rellenas de frijol.
\$170

Esquite de elote. 120 gr.
Granos de elote tatemado, mayonesa de chileancho, queso Chiapas, epazote, acompañado de tostadas de la casa.
\$120

Guacamole a la mesa.
Pasta de jalapeño e ingredientes a elección, cecina de la casa, acompañado de tostadas.
\$160

Tabla de embutidos y quesos regionales.
Quesos y embutidos acompañados de pan y mermelada de la casa.
\$320

Aguachile de la costa. 160 gr.
Camarones oreados con pepino, cebolla, jícama, granizado de pepino, jalapeño, cilantro y tostadas.
\$190

SOPAS & CREMAS

(400ml)

Crema de champiñones.
Acompañado de huitlacoche, granos de elote tatemados y crocante de maíz.
\$115

Crema de elote y poblano.
Acompañado de bolita frita de queso y aguacate.
\$110

Sopa negra.
Pollo al comal, quesadilla frita, aguacate con pepita molida de calabaza, tostada azul y caldillo de frijol.
\$110

Sopa de quelites.
Acompañado de champiñones ahumados, queso panela, en caldillo azteca.
\$110

Caldo Tarumba.
Caldo acompañado de pechuga de pollo, champiñones, calabazas, zanahoria, tomate, sazonado con jengibre, cebolla cambray.
\$125

Caldito rojo.
Res cocinado al vapor, acompañado de puntas de chayote, papas y tostadas.
\$150

ENSALADAS

Ensalada On. 150 gr.
Lechugas exóticas con lenteja, pollo asado, aguacate en costra de amaranto y ajonjolí, tomate cherry, plátano asado, vinagreta de hierbas aromáticas.
\$130

Ensalada de tomate nixtamalizado.
Tomate con ensalada de frutos rojos, piña asada, jamón serrano coleteo planchado, acompañado de costra de queso Ocosingo y parmesano, en vinagreta de albahaca.
\$130

Ensalada de manzana y fresas asadas.
Acompañada de tomate cherry, mix de lechugas, ajonjolí garapiñado y vinagreta de melón con miel.
\$135

PLATO FUERTE

Quesadillas de camarón oreado. 200gr.
Dos piezas con tortillas de harina hechas en casa, rellenas de quesillo y queso Ocosingo, camarones, pimienta, piña y salsa de chipotle, acompañado de verduras en escabeche, aguacate, salsa picosa.
\$230

Atún Tzajal. 200 gr.
Atún ahumado empanizado con tascalate, sobre arroz a los dos quesos y granos de elote.
\$290

Róballo al jalapeño. 200 gr.
Róballo al comal sobre tamal de mumu, acompañado de esferas de queso regional frito y salsa de jalapeño asado.
\$300

Gratín de Res en salsa verde. 230 gr.
Albóndigas de res, gratinados con quesillo, acompañados de calabazas asadas y papas horneadas.
\$240

Pechuga encenizada cacao. 220 gr.
Pechuga sobre puré de zanahoria asada, acompañada de coliflor al betabel y salsa de cilantro.
\$260

Chile relleno capeado. 200 gr.
Chile poblano relleno de pollo, arándanos, almendras, papa y calabaza, sobre salsa de capeado coleteo, acompañado de crujiente de arroz y cebolla curtida en jamaica.
\$280

Atado de barbacoa. 220 gr.
Barbacoa de res y pollo envuelto en hoja de plátano, acompañado de arroz, cebolla caramelizada al vino tinto, salsa verde y tostadas.
\$350

Conejo negro. 250 gr.
Pintado en ceniza de cacao, salsa de tomates rostizados, acompañado de puré de camote.
\$300

Cecina Teopisca zarandeada. 250 gr.
Cecina de la casa, chorizo coleteo, sobre frijol botil, queso Chiapas en hoja santa, tortillas, salsa tatemada.
\$300

Picña a la parrilla. 200 gr.
Acompañado con ensalada de tomate deshidratado, crocante de camote, en salsa gravy de chocolate regional.
\$340

Enmoladas fritas de pibil. 200 gr.
Tacos de maíz azul rellenos de cochinita, bañados en mole coleteo, queso Chiapas, plátano macho, ensalada de col morada, zanahoria y perejil.
\$240

Lechón confitado. 250 gr. 30 min.
Rollito de lechón en salsa de higos y café, acompañado con ensalada de hongos, tomates y tortillas.
\$320