

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 paseriforme de la familia Icteridae.

CHARA. Especie de ave paseriforme de la familia corvidae.

TANGARA. Especie de ave paseriforme de la familia Thraupidae.

SEMILLA DE MOSTAZA.
Condimento ancestral.

CHEF
SAHIB
HERNANDEZ MENDOZA



Egresó en 2005 del Instituto Culinario Pizzolotto en Puebla. Realizó intercambios gastronómicos en Córdoba, Argentina, colaboró en el taller culinario a cargo del Chef Jonatan Gomez Luna, participó en la Feria Internacional de Gastronomía en Andalucía. Hizo prácticas profesionales en el Hotel Hacienda Benazusa en el 2007, participó en clases magistrales con Tony Botella y Francisco Torre Blanca. En 2009 Participó en el Concurso Nacional Ambrosia en la Cd. De Mexico obteniendo el cuarto lugar.

ENTRADAS**SALBUTE DE PLÁTANO Y MAÍZ**

Tortilla de salbute hecha a base de maíz y 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.

\$130.00

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 shiso mini.

\$390.00

BERLINESA Y TRUFA

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

\$180.00

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 morados.

\$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 almendra 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 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.

\$440

ROCK CORNISH CON MOLE

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

\$215.00

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.

\$170.00

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.

\$260.00

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 y pepinillos.

\$206.00

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.

\$282.00

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 naranja, reducción de chaya y shirasha de chiles rojos yucatecos, decorado con una ensalada de pepinos encurtidos y shiso.

\$150.00

POSTRES

ARROZ CON LECHE

Arroz jazmín, infusionado con leche especiada, saborizado con pasas, nuez, y 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 decaramelo quemado y nuez decorado con violas comestibles.

\$135.00

CAMOTE DE CARRITO

Camote asado, miel de anís, helado de lechera, salsa de vainilla decorado con trevoles y flores comestibles.

\$120.00

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 gasificados picantes, decorado con gel de limon eureka y violas.

\$197.00

LICORES Y DESTILADOS

TEQUILA

- Casa dragones blanco **\$300**
- Reserva de la familia Extra Añejo **\$350**
- Don Julio 70 Cristalino **\$230**
- Maestro Dobel Diamante **\$150**
- Centenario Reposado **\$120**
- Jose Cuervo Tradicional Plata **\$120**

AGAVE

- Buen Camino (Círial) **\$180**
- Lágrima de Dolores (Masparillo) **\$220**
- Almas triunfantes (Ensamble) **\$220**
- 400 Conejos (Espadín) **\$120**
- Ojo de Tigre (Espadín) **\$140**
- La Venenosa (Raicilla Sierra Occidental) **\$140**
- Huaraches de Plata (Raicilla de la Sierra) **\$150**
- Oro de Coyame (Sotol Joven) **\$120**

RON

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

WHISKY

- Chivas Regal 12 años **\$120**
- Buchanan's 12 **\$130**
- Black Label **\$180**
- Red Label **\$120**
- Jack Daniels **\$150**

GINEBRA

- Condensa **\$150**
- 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 **\$120**
- Xtabentun **\$100**
- Chilcuague **\$140**
- Licor de Anis **\$100**
- Charanda Sol Tarasco **\$120**

CERVEZA ARTESANAL

- Hidromiel by Cervecería acasillados **\$110**
- Yucatán Citrus Pale Ale by Cervecería Esmeralda **\$90**
- Celestún American Pale Ale by Cervecería Esmeralda **\$90**
- Session Ipa by Cervecería Thodes **\$90**
- Mexican Imperial Stout by Cervecería Thodes **\$110**

CERVEZA MODELO

- Corona **\$55**
- Pacífico Clara **\$65**
- Modelo Especial **\$75**
- Negra Modelo **\$75**
- 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 **\$100**

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 \$185

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 \$245

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 \$210

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 \$245

Whisky buchanan's, vermouth, angostura

MARTINI \$150

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 **\$35**

Coca Cola light **\$40**

Coca Cola 0 Azúcar **\$40**

Fanta **\$35**

Sprite **\$35**

Ciel Mineral embotellada **\$35**

Fresca **\$35**

Café Americano **\$50**

