

OVERTURE

Totopos and salsas 2

(V) **Guacamole Nacionalista, las joyas Mexicanas 8**

Guacamole, fresh cheese, pomegranate, gold grasshopper

Tacos de chilorio con salsa de chile de árbol y crema de rancho 8

Beef chilorio tacos, cabbage, crème fraîche, chile sauce

Queso halloumi frito, ajillo y mayonesa de chipotle 7

Halloumi fries, ajillo, chipotle mayo

Selección de tostadas crocantes 9

Selection of tostadas:

Escabeche de salmón, aguacate y mayonesa de chile morita

Pickled salmon, avocado, chile morita mayo

Atun, mayonesa de sésamo

Red tuna, sesame mayo, scallion

(V) **Queso asado, acelgas y salsa roja**

Pan fried cheese, swiss chard, red sauce

D R A M A

Ceviche vampiro con el esplendor del mango y aguanieve de sangrita II

Sea bass ceviche, mango, sangrita sorbet

(V) Tamal con sabores de México 8

Mexican tamal

Ceviche, salsa verde, aguacate 12

Yellowtail ceviche, salsa verde, avocado

Picadita de res enchilada, frijoles negros, chorizo, salsa verde 12

Beef with red adobo, black beans, homemade chorizo, red sauce

Pulpo con aceite de chile guajillo y pétalos de cebolla tatemada 15

Octopus, guajillo oil, charred onion

(V) Huarache de papa y nopal 9

Potato and cactus huarache, fresh cheese, sauce

Calamares fritos, chipotle y mayonesa de hojas de limón II

Calamari in corn tempura, chipotle, lime leaves mayo

(V) Tlayuda con frijoles negros, queso, hongos silvestres con salsa macha 9

Tlayuda, black bean puree, cheese, wild mushrooms with macha sauce

MAIN ACT

(V) Berenjena con adobo de pastor, piña, salsa verde 21

Pan fried aubergine, pastor adobo, green sauce, pineapple

Cordero enchilado asado al carbón, puré de aguacate y cebolla caramelizada 26

Grilled lamb ribs, avocado with tarragon puree, caramelized onion

Pescado a la talla 25

Talla style fish

(V) Calabacitas, brocolini, col rizada, pipian verde 19

Baby courgette, broccolini, kale, green pipian sauce

Pollo con almendrado y alcachofa de jerusalem 23

Chicken thigh, almond mole, carrots, jerusalem artichoke

Carne asada, pimientos del padron y salsa roja 38

400gr Rib Eye, padron peppers, tortillas, red sauce

Carnitas de cerdo al estilo Michoacán con rabanos 27

Slow cooked pork, radish, pickled green chiles

Gallina de Guinea, mole negro, platano macho frito 28

Guinea Fowl, black mole, fried plantain

CHORUS

(V) Selección de tortillas 2

Selection of tortillas

(V) Ensalada lechuga con salsa de poblano y pistachio 5

Iceberg lettuce, pomegranate, fresh herbs, pistachios and poblano dressing

(V) Arroz cremoso con chile poblano 5

Creamy poblano rice

Frijoles charros 5

Black beans, home-made chorizo, arbol chile

Platano frito con crema y queso 5

Fried plantain, cheese, crema

(V) Salsa picante 3

Spicy sauce