

# Ceniza

MENU TEMPORADA INVIERNO 2020

## ENTRADAS FRÍAS

- HUMMUS DE FRIJOL NEGRO CRIOLLO** | pinole, encurtidos de la casa, ensalada de huauzontles-quelites, cebolla xnipec, pepitas enchiladas, crocante de semilla de cilantro | 220
- ENSALADA DE TOMATES SILVESTRES** | burrata de búfala de SMA, cremoso quemado de aguacate-coco, pesto de huaje, albahaca local, ajo crujiente | 260
- BAJA HIRAMASA TATEMADO (120 GR)** | de origen sustentable, curado en ponzumex, aguachile asado, pepino persa, escabeche de chile manzano, aceite picante | 320
- CRUDO DE ATÚN ALETA AMARILLA (120 GR)** | ajo fermentado, lima en conserva, emulsión de cítricos-jengibre, alga marina, rábanos, verdeo | 280

## ENTRADAS CALIENTES

- BROCOLINI A LAS BRASAS** | puré de tallo, ajo rostizado, ostiones locales a la parrilla (3 pza), gremolata de limón amarillo-chile de árbol, perejil | 290
- EMPANADAS DE LANGOSTA & CALLO (5X)** | chalota frita, salsa criolla de menta, remoulade de habanero encurtido, lima a la parrilla | 360
- TACOS DE JAIBA DE DESNUDA (2X)** | capeado de chorizo, hoja de aguacate, frijol mayocoba, martajada de chile morita-zarza, tortilla de guajillo | 320
- TUÉTANO & PULPO MAYA (120 GR)** | relish de chalota-soya, carnitas de pulpo, aguacate-wasabi, salsa verde cruda, tortilla azul | 390

## PLATOS FUERTES

- LENTEJAS & JOCOQUE** | curry-coco, jocoque casero, patties de lenteja-nuez de marañón, calabaza mantequilla, nabo, berenjena criolla, albahaca local | 360
- RAVIOLES DE CALABAZA** | pasta fresca sellada, requesón artesanal, flor de zucchini, almendras, calabazas de temporada, parmesano, salvia | 410
- MARISCOS ROSTIZADOS (240 GR)** | callo garra de león, camarón azul, baja hiramasa de cultivo, mousseline de coliflor, mantequilla avellanada, jus & ensalada de hinojo, hoja santa | 520
- TRUCHA SALMONADA SUSTENTABLE (220 GR)** | filete curado al sartén, tártara de ventresca-alcaparra, emulsión de gravlax-alcachofa, chalota asada, ensalada cítrica de menta-perejil emulsión | 480
- RIB EYE A LA PARRILLA (320 GR)** | calidad prime de Rancho el 17, cacao tostado, clemole de huitlacoche-ceniza, puré de raíz de apio, jus de chile pasilla, hojas de apio tierno | 590

## POSTRES

- CREMA DE ZACATE LIMÓN** | azúcar de palma quemada, compota de coco, jengibre, lima | 210
- PLÁTANO MACHO A LA LEÑA** | dulce de leche, cacahuete garapiñado, espuma de horchata, sal de ceniza-vainilla | 210
- CHOCOLATE OAXAQUEÑO** | tamal de cocoa, ganache de mole negro, cacao quebrado, helado de café de olla | 210