

100% RESPONSIBLE SEAFOOD

Casi crudo

AGUACHILE ROJO DE RIB EYE

Tapa de rib eye, salsa de soya, limón, cilantro y lágrima de aguacate

OSTRAS DE LA BAJA CON

AIRE DE LIMA

Aire lima de Yucatán

RAW BAR

Langosta, camarones, mejillones, almeja y muelas de cangrejo acompañadas de salsa tártara

AGUACHILE TATEMADO

DE CAMARÓN

Camarones, chile pasilla, recaudo, tomate, cebolla morada, cilantro y chips de tubérculos

TOSTADA DE ATÚN ACEVICHADO

Atún, wonton frito, soya, aguacate, limón y cebolla morada

Tradición

GUACAMOLE AHUMADO

Aguacate, tomate, limón y queso panela al carbón, acompañado con totopos

FLAUTAS DE CORRAL

Crocante de arroz con cochinita pibil, mayonesa de habanero cítrico

CARNITAS DE CHAMORRO

A baja temperatura con frijoles

TACO PLAZA

Barbacoa, mayonesa de chile guajillo y cilantro

TACO DE LANGOSTA CAPEADA

Langosta en tempura, cebolla morada encurtida, lluvia de maracuyá y mayonesa de tamarindo enchipotlada

SOPA DE TORTILLA Y CAPUCCINO DE CHILE Y QUESO FRESCO

Tradicional sopa de tortilla, chicharrón de cerdo, aguacate y espuma de queso fresco y pasilla

Del corral

LECHÓN YUCATECO

Confitado con recado negro y verduras al grill

PIPIÁN & PORK BELLY

Sobre pipián, pork belly a baja temperatura

MOLE CON PATO

Magret al grill, zanahoria baby glaseada en miel de agave y crocante de maíz

TUÉTANO A LA LEÑA

Con esquites, escamoles, y salsa borracha de mezcal

POLLITO DE LECHE ROSTIZADO

Con lima yucateca, chile serrano, tomillo y papas doradas

En nuestro mar

PULPO DE NUESTRA COSTA AL CARBÓN

Con chicharrón y chorizo, cremoso de papa con aroma de arbequina y tortillas para taquear

MEJILLONES DE LA BAJA

Al horno, con adobo maya y chips de plátano

HUACHINANGO A LA TALLA

Acompañado con vegetales glaseados

ARROZ MELOSO

Arroz arboreo, pesca del día y camarón

PESCA DEL DÍA

Con selección mezclum de hojas frescas y brotes de temporada

Postres

CAPIROTADA CON MIEL DEL PUEBLO

Cremoso de queso añejo y chocolate de la abuela

HUACAL DE CANICAS HELADAS

De guanábana, limón y piña servidas con obleas de pepita de calabaza

ESFERA DE CHOCOLATE SEMIAMARGO

Con núcleo de mole, crujiente de nibs de cacao y salsa de horchata de arroz

CREMOSO DE ELOTE A LA CAJETA

Servido con crema de mezcal y sorbete de chocolate a la Damiana

JERICALLA DE MAMEY

Con caramelo de canela y campechanas crujientes



PICANTE



SIN GLUTEN



VEGETARIANO



MARISCOS



MOLUSCOS



PESCADO

100% RESPONSIBLE SEAFOOD

Almost raw

RED RIB EYE AGUACHILE

Rib eye, soy sauce, lime, coriander and avocado eyedrop

BAJA OYSTERS SERVED WITH LIME AIR

Yucatan limes

RAW BAR

Lobster, shrimp, mussels, crab hands accompanied by tartar and caviar

SHRIMP AGUACHILE WITH GRILLED PEPPERS

Shrimps, pasilla peppers, recaudo (special mexican spices mix), tomato, purple onion, celery and tubercle chips

TUNA CEVICHE STYLE TOSTADAS

Tuna, fried wonton, soy sauce, avocado, lime and purple onion

Tradition

SMOKY GUACAMOLE

Avocado, tomato, lemon and charcoal grilled panela cheese, accompanied with tortilla chips

CORRAL FLUTES

Crispy rice with pibil cochinita pork, habanero citric mayonnaise

PORK LEG CARNITAS

Mexican style pork meat cooked at low temperature, served with mexican beans

TACO PLAZA

Barbacoa, guajillo pepper mayonnaise, coriander

BREADED LOBSTER TACO

Tempura lobster, pickled purple onion, maracuya rain, tamarind & chipotle pepper mayonnaise

TORTILLA SOUP & FRESH CHEESE

CAPPUCCINO PEPPER

Traditional corn soup, pork rinds, avocado, fresh cheese foam and pasilla pepper

Of the corral

YUCATECAN SUCKLING PIG

Pork confit with black stuffing recaudo (special mexican spices mix) and grilled vegetables

PIPIÁN & PORK BELLY

On pipián, pork belly at low temperature

MOLE & DUCK

Grilled breast, baby carrot glazed in agave honey and crispy corn

WOOD-FIRE MARROW

Esquites(mexican corn snack), escamoles (ant caviar), mezcal borracha sauce

ROASTED MILK CHICKEN

Yucatecan lime, serrano pepper, thyme, golden potatoes

In our sea

CHARCOAL STYLE LOCAL OCTOPUS

With pork rinds, mexican sausage, potato puree with arbecuina touch, corn tortillas, make your own taco!

BAJA MUSSELS

Oven cooked, Mayan adobo (special Mayan spice mix) and banana chips

A LA TALLA RED SNAPPER

Veracruz style fish, accompanied with glazed vegetables

SINALOA BLACK MELLOW

Arboreal rice, catch of the day, shrimp, Sinaloa squid ink

CATCH OF THE DAY

With a mixture of fresh leaves and seasonal sprouts

Desserts

CAPIROTADA WITH VILLAGE HONEY

Mexican sweet with aged creamy cheese and grandma's chocolate

FROZEN MARBLES BASQUET

Guava, lime, pineapple, served with pumpkin waffle

BITTERSWEET CHOCOLATE SPHERE

With a mole core, crunchy cocoa nibs and rice horchata sauce

CREAMY CORN WITH CARAMEL

Served with mezcal cream and sorbet of Damiana chocolate

MAMEY JERICALLA

Cinnamon and crispy campechanas



SPICY



GLUTEN FREE



VEGETARIAN



SEAFOOD



MOLLUSCOS



FISH