



"LOS SABORES ANCESTRALES
AUN VIVEN"

ARANDO LA TIERRA

ENSALADA DE TOMATES 🍅 🌿 🌱 🥛

Tomatoes salad with purslanes, toasted corn kernals, goat cheese and hibiscus vinaigrette
Tomates, verdolagas, maíz tostado, queso de cabra y vinagreta de jamaica

ENSALADA UMO 🥕 🌿 🌱 🌿

Beetroot pib style salad with citrus geleé, kale, eucalyptus with blue agave dressing and toasted peanuts

Betabel al pib, gel cítrico, kale, eucalipto, aderezo de miel de agave azul y maní tostado

ALMEJAS GRATINADAS 🥛 🌿 🍷

Chocolate clams with cheese, lemon grass, fermented bean paste, and crispy beef jerky

Almeja chocolata, quesillo, zacate limón, pasta de frijol fermentado y crujiente de cecina de res

TARTAR DE ATÚN 🥛 🍷

Tuna, pork cracklin, lemon juice, pumpkin seed macha sauce and corn tostada

Atún, chicharrón de cerdo, jugo de limón, salsa macha de pepita de calabaza y tostada de maíz

CREMA AHUMADA 🥛 🍷 🌿 🌱

Roasted tomatoes cream soup, truffle olive oil and grana padano cheese

Crema de tomates rostizados, aceite de oliva trufado y queso grana padano



MAÍZ

SOPE DE CHICHARRÓN DE PULPO PIBIL 🌱 🍴 🌶️

Crunchy octopus pibil style sope with pickled red onions
Emulsión de pibil-cebollas encurtidas

BRISKET PARA TAQUEAR (order for two | para dos personas) 🍴 🌶️

Brisket for sharing, guacamole, and handmade tortillas
Brisket de res, guacamole y tortillas hechas a mano

TACOS COSTRA 🍴 🌶️

Grilled picanha tacos in a cheese crust, with onion, cilantro
Tacos de picaña al grill en costra de queso, cebolla, cilantro

TACO DE HONGOS 🌱 🍴 🌶️

Mixed wild mushrooms tacos with chipotle chili pepper cream, roasted onion, cilantro, fried leek in corn tortilla
Mezcla de hongos, cremoso de chipotle, cebolla asada, cilantro, poro frito en tortilla de maíz

CAMOTE CRUNCH 🌱 🍴 🌶️

Fried sweet potato tacos, bean puree, and red cabbage
Tacos de camote frito, puré de frijol y col morada





LA CHISPA DE UMO



STEAK DE COLIFLOR 🍴 🌱 🥬 🥔

Oven-roasted braised cauliflower covered in melted cheese sauce and chimichurri
Coliflor braseada terminada con salsa de queso y chimichurri

HAMBURGUESA UMO 200 g 🍴 🌱 🥔

Beef patty melted with provolone cheese in our grill oven, caramelized onions, and truffle fries with spicy mayo
Carne de res gratinado con queso provolone en nuestro horno de brasa, cebollas caramelizadas, papas fritas trufadas y mayonesa picante

CHAMORRO DE COCHINITA PIBIL 🍴 🌱 🥔

Marinated pork shank served with au-jus pibil and pickled onions
Cocinada en el pib lentamente servida con un au-jus pibil y cebollas encurtidas

COSTILLAS DE RES UMO 🍴 🌱 🥔

12-hr slow-cooked beef short ribs with mashed potatoes and garlic, guajillo chili hollandaise sauce
Cocinada lentamente por 12 Horas con puré de papa y ajo, salsa holandesa de chile guajillo

NEW YORK 🍴 🌱 🥔

Morita chili demi-glaze, sweet potato purée, and roasted baby vegetables
Demi-glaze de chile morita, puré de camote y vegetales baby rostizados

PESCA DEL DÍA 🍴 🌱 🥔

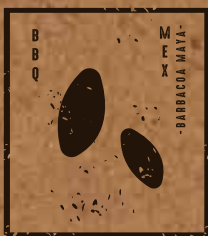
Catch of the day served with romanitas in peanut adobo and red chimichurri.
Pesca del día servida con romanitas en adobo de cacahuate a las brasas y chimichurri rojo

PULPO AHUMADO AL MEZQUITE 🍴 🌱 🥔

Smoked octopus, white bean pure and seasoned potatoes
Puré de alubias y papas enchiladas

ARROZ MELOSO 🍴 🌱 🥔

Creamy rice with tomato, fresh cheese, and grilled shrimp.
De tomate, queso fresco y camarones al grill



"LOS SABORES ANCESTRALES
AUN VIVEN"

LA SEMILLA MÁS DULCE

TRES LECHES

Soft siphon cake, vanilla streusel, crispy coconut waffer, tres leches sauce and vanilla ice cream with ginger

Bizcocho tierno al sifón, streusel de vainilla, teja de coco, salsa de tres leches y helado de vainilla con jengibre

TAMAL

Chocolate sponge cake with a creamy center, fresh cheese crumble and eggnog ice cream

Bizcocho de chocolate con centro cremoso, crumble de queso fresco y helado de rompopo

TARTA DE QUESO DE CABRA

Goat cheese cheesecake with blueberry jelly and strawberry mousse

Cheesecake con jalea de arándanos y mousse de fresa

FLAN DE ELOTE

Flan de elote con salsa de caramelo al ron

Corn flan with rum caramel sauce

PAL' POSTRE

CARAJILLO

ESPRESSO MARTINI

MEZCAL CAFE

Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer.

If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume.

Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.

 Dairy product
Producto lácteo

 Egg
Huevo

 Tree nuts
Nueces

 Peanuts
Cacahuete

 Seeds
Semillas

 Shellfish, molluscs and crustaceans
Mariscos, moluscos y crustáceos

 Fish
Pescado

 Spicy
Picante

 Mustard
Mostaza

 Celery
Apio

 Sulfites
Sulfitos

 Soy
Soya

Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay, and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.
Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

 Vegetarian
Vegetariano

 Vegan
Vegano

 Gluten free
Sin gluten

 Sugar free
Libre de azúcar



