

A U T O R

MICHELIN
2024

MICHELIN
2025

AUTOR MANIFIESTO

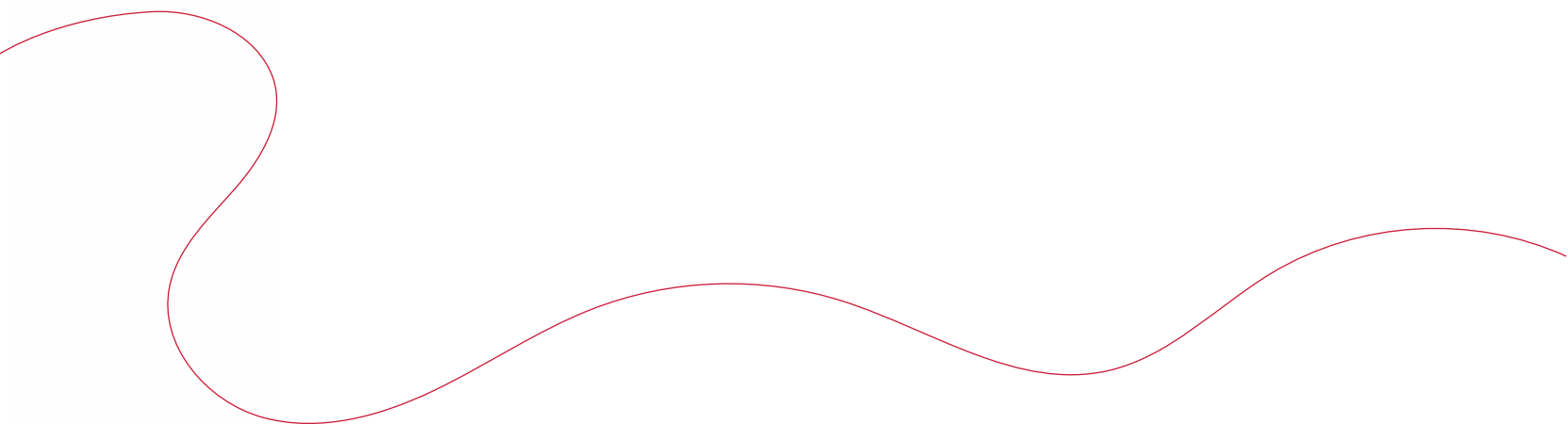
*Deseamos de todo corazón que estos platillos reflejen
grandes emociones y que estas, a su vez
sean el camino hacia una vida plena y satisfecha.
Gracias por permitirnos alimentar tu alma a través de una
experiencia culinaria basada en el amor propio.*

"EN LA COCINA DE AUTOR, NO SE TRATA SOLO DE ALIMENTARSE, SINO DE VIVIR UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA ÚNICA. NUESTRO OBJETIVO ES TRANSFORMAR CADA COMIDA EN UN RECUERDO MEMORABLE, INVITANDO A LOS VIAJEROS A EXPLORAR LA RICA HERENCIA CULINARIA DE MÉXICO. CADA PLATO EN NUESTRO MENÚ TIENE UN TRASFONDO ESPECIAL QUE NOS INSPIRA A CREAR Y EMOCIONA AL DESCUBRIR POR QUÉ DECIDIMOS INCLUIRLO EN EL MENÚ. NOS APASIONA RESALTAR LA ESENCIA DE LOS INGREDIENTES LOCALES, LLEVÁNDOLOS AL CENTRO DE NUESTROS PLATILLOS Y CELEBRANDO ASÍ LA AUTENTICIDAD Y DIVERSIDAD DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA."

AUTOR'S MANIFESTO

*We wholeheartedly wish that these dishes reflect deep
emotions and that they, in turn, become a path to
a fulfilling and satisfying life.
Thank you for allowing us to nourish your soul through
a culinary experience rooted in self-love.*

"IN AUTOR'S KITCHEN, IT'S NOT JUST ABOUT EATING BUT ABOUT LIVING A UNIQUE GASTRONOMIC EXPERIENCE. OUR GOAL IS TO TRANSFORM EVERY MEAL INTO A MEMORABLE MEMORY, INVITING TRAVELERS TO EXPLORE MEXICO'S RICH CULINARY HERITAGE. EACH DISH ON OUR MENU HAS A SPECIAL BACKGROUND THAT INSPIRES US TO CREATE AND EXCITES US TO REVEAL WHY WE CHOSE TO INCLUDE IT. WE ARE PASSIONATE ABOUT HIGHLIGHTING THE ESSENCE OF LOCAL INGREDIENTS, BRINGING THEM TO THE HEART OF OUR DISHES AND THUS CELEBRATING THE AUTHENTICITY AND DIVERSITY OF MEXICAN GASTRONOMY."



DINNER MENU

MENU DEGUSTACIÓN
TASTING MENU

\$2,850⁰⁰

FRUTA DE TEMPORADA / SEASONAL FRUIT V - GF
MERCADO DE OXKUTZCAB / MARKET OF OXKUTZCAB

Melón con lima local, piña y sal de gusano, papaya en tacha, fruta local
de temporada y chamoy casero
Melon with local lime, pineapple with worm salt, candied papaya,
local seasonal fruit, and homemade chamoy

CRUDO DE ATÚN BLUEFIN / BLUEFIN TUNA CRUDO 60G GF
LA MICRO DIVERSIDAD DE TULUM / THE MICRO-DIVERSITY OF TULUM

Jugo de tomatillo, jengibre, mango,
jicama y miel de la región
Tomatillo juice, ginger, mango, jicama,
and regional honey

ELOTE NUEVO ASADO / GRILLED NEW CORN V - GF
FUSANG LA CONEXIÓN ENTRE CHINOS Y MAYAS / FUSANG, THE CONNECTION
BETWEEN CHINESE AND MAYAN CULTURES

Crema de cilantro, salsa macha XO, queso Cotija, 5 especias de shiso
y epazote, lima de Yucatán
Cilantro cream, XO macha sauce, Cotija cheese, five spices with
shiso and epazote, Yucatecan lime

QUESO FRITO / FRIED CHEESE V - GF
PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD / WORLD HERITAGE

Queso cincho, aguacate, quelites, frijoles y salsa martajada
Cincho cheese, avocado, quelites, beans, roasted salsa

SEGUEZA CON HONGOS / SEGUEZA WITH MUSHROOMS V
LA COCINA ÚNICA DE OAXACA / THE UNIQUE CUISINE OF OAXACA

Maíz tierno quebrado, chile seco, hoja santa y hongos de temporada crujientes.
Broken tender corn, dried chili, hoja santa, and seasonal crisp mushrooms.

V - VEGETARIANO | VEGETARIAN GF - SIN GLUTEN | GLUTEN FREE

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16 %) y 15 % de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO; el gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, ninguna de las bebidas tienen refil, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante.

Our prices are in Mexican Pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express – we do not charge additional charge for card use) and room charge (subject to Open Voucher), WE DO NOT ACCEPT CASH ; The grammage corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking, none of the drinks have a profile, we inform our guests that the consumption of certain raw or undercooked ingredients can increase the risk of food poisoning; among other meats, poultry, fish, seafood and eggs. You can request information about any ingredient from the Restaurant Manager.

MENU DEGUSTACIÓN
TASTING MENU

TOTOABA DE CULTIVO / FARMED TOTOABA 70G GF
EL PEZ MÁS CARO DEL MUNDO / THE MOST EXPENSIVE FISH IN THE WORLD

Yuca, edamames, haba verde, cerdo ahumado de Temozón, hueva de trucha de cultivo de Zitácuaro, soubise de cebolla y queso
Yucca, edamame, green fava beans, smoked pork from Temozón, farmed trout roe from Zitácuaro, onion soubise, and cheese

PIPIAN VERDE CON POLLO / GREEN PIPIAN WITH CHICKEN 70G GF
LOS BANQUETES DE MOCTEZUMA / THE BANQUETS OF MOCTEZUMA

Pepita de calabaza, pipián verde, curry verde de quelite
Pumpkin seed, green pipian, quelite green curry

MIXIOTE DE SHORT RIB / SHORT RIB MIXIOTE 70G GF
LA RIQUEZA NATURAL DE TLAXCALA Y PUEBLA / THE NATURAL WEALTH OF TLAXCALA AND PUEBLA

Adobo de hoja de aguacate, polenta de maíz, ensalada de nopal
Avocado leaf adobo, corn polenta, cactus salad

BIZCOCHO DE CANELA Y NUEZ / CINNAMON AND WALNUT CAKE V
VIDA Y MUERTE / LIFE AND DEATH

Bizcocho de canela, nuez, vainilla, haba tonka, mandarina
Cinnamon cake, walnuts, vanilla, tonka bean, mandarin

ALUXES V - GF
LOS CUIDADORES DE LA MILPA MAYA / GUARDIANS OF THE MAYAN MILPA

Chocolate de trueque justo y fruta liofilizada
Fair trade chocolate and freeze dried fruit

MARIDAJE / WINE PAIRING
\$2,850 MXN

V - VEGETARIANO | VEGETARIAN GF - SIN GLUTEN | GLUTEN FREE

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16 %) y 15 % de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO; el gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, ninguna de las bebidas tienen refil, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante.

Our prices are in Mexican Pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express – we do not charge additional charge for card use) and room charge (subject to Open Voucher), WE DO NOT ACCEPT CASH ; The grammage corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking, none of the drinks have a profile, we inform our guests that the consumption of certain raw or undercooked ingredients can increase the risk of food poisoning; among other meats, poultry, fish, seafood and eggs. You can request information about any ingredient from the Restaurant Manager.

MENU DEGUSTACIÓN VEGETARIANO
VEGETARIAN TASTING MENU

\$2,250⁰⁰

FRUTA DE TEMPORADA / SEASONAL FRUIT V - GF
MERCADO DE OXKUTZCAB / MARKET OF OXKUTZCAB

Melón con lima local, piña y sal de gusano, papaya en tacha,
fruta local de temporada y chamoy casero
Melon with local lime, pineapple with worm salt, candied papaya,
local seasonal fruit, and homemade chamoy

CRUDO DE SANDIA / WATERMELON CRUDO GF
LA MICRO DIVERSIDAD DE TULUM / THE MICRO-DIVERSITY OF TULUM

Jugo de tomatillo, jengibre, mango, jicama y miel de la región
Tomatillo juice, ginger, mango, jicama, and regional honey

ELOTE NUEVO ASADO / GRILLED NEW CORN V - GF
FUSANG LA CONEXIÓN ENTRE CHINOS Y MAYAS /
FUSANG, THE CONNECTION BETWEEN CHINESE AND MAYAN CULTURES

Crema de cilantro, salsa macha XO, queso Cotija, 5 especias de shiso
y epazote, lima de Yucatán
Cilantro cream, XO macha sauce, Cotija cheese, five spices with shiso
and epazote, Yucatecan lime

QUESO FRITO / FRIED CHEESE V - GF
PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD / WORLD HERITAGE

Queso cincho, aguacate, quelites, frijoles y salsa martajada
Cincho cheese, avocado, quelites, beans, roasted salsa

BROCOLI AHUMADO / SMOKED BROCCOLI V - GF
COCINA MEXICANA VEGETAL / VEGETAL MEXICAN CUISINE

Brócoli al carbón, salsa de ajonjolí y críticos,
garapiñado de semillas, yema de zanahoria
Charcoal broccoli, sesame sauce and critics, caramelized seeds, carrot yolk

V - VEGETARIANO | VEGETARIAN GF - SIN GLUTEN | GLUTEN FREE

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16 %) y 15 % de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO; el gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, ninguna de las bebidas tienen refil, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante.

Our prices are in Mexican Pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express – we do not charge additional charge for card use) and room charge (subject to Open Voucher), WE DO NOT ACCEPT CASH ; The grammage corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking, none of the drinks have a profile, we inform our guests that the consumption of certain raw or undercooked ingredients can increase the risk of food poisoning; among other meats, poultry, fish, seafood and eggs. You can request information about any ingredient from the Restaurant Manager.

MENU DEGUSTACIÓN VEGETARIANO
VEGETARIAN TASTING MENU

SEGUEZA CON HONGOS / SEGUEZA WITH MUSHROOMS V
LA COCINA ÚNICA DE OAXACA / THE UNIQUE CUISINE OF OAXACA

Maíz tierno quebrado, chile seco, hoja santa y hongos de temporada crujientes
Broken tender corn, dried chili, hoja santa, and seasonal crispy mushrooms

PIPIAN VERDE CON CALABAZA / GREEN PIPIAN WITH PUMPKIN GF
LOS BANQUETES DE MOCTEZUMA / THE BANQUETS OF MOCTEZUMA

Pepita de calabaza, pipián verde, curry verde de quelites, requesón,
ensalada de calabazas
Pumpkin seed, green pipian, quelite green curry, cottage cheese, squashes

COLIFLOR / CAULIFLOWER V
LA RECETA QUE SALVO AL PUEBLO DE SAN PEDRO ACTOPAN /
THE RECIPE THAT SAVED THE TOWN OF SAN PEDRO ACTOPAN

Mole almendrado, coliflor confitada, pasa encurtida y cilantro
Almond mole, confit cauliflower, pickled raisins, and cilantro

BIZCOCHO DE CANELA Y NUEZ / CINNAMON AND WALNUT CAKE V
VIDA Y MUERTE / LIFE AND DEATH

Bizcocho de canela, nuez, vainilla, haba tonka, mandarina
Cinnamon cake, walnuts, vanilla, tonka bean, mandarin

ALUXES V - GF
LOS CUIDADORES DE LA MILPA MAYA / GUARDIANS OF THE MAYAN MILPA

Chocolate de trueque justo y fruta liofilizada
Fair trade chocolate and freeze dried fruit

MARIDAJE / WINE PAIRING
\$2,850 MXN

V - VEGETARIANO | VEGETARIAN GF - SIN GLUTEN | GLUTEN FREE

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16 %) y 15 % de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO; el gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, ninguna de las bebidas tienen refil, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante.

Our prices are in Mexican Pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express – we do not charge additional charge for card use) and room charge (subject to Open Voucher), WE DO NOT ACCEPT CASH ; The grammage corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking, none of the drinks have a profile, we inform our guests that the consumption of certain raw or undercooked ingredients can increase the risk of food poisoning; among other meats, poultry, fish, seafood and eggs. You can request information about any ingredient from the Restaurant Manager.

ENTRADAS
STARTERS

CRUDO DE ATÚN BLUEFIN / BLUEFIN TUNA CRUDO 120G GF \$590⁰⁰
LA MICRO DIVERSIDAD DE TULUM / THE MICRO-DIVERSITY OF TULUM

Jugo de tomatillo, jengibre, mango, jicama y miel de la región
Tomatillo juice, ginger, mango, jicama, and regional honey

AGUACHILE MIXTECO / MIXTEC AGUACHILE 100G GF \$590⁰⁰
INFLUENCIA PERUANA / PERUVIAN INFLUENCE

Tipos de pesca sustentable mexicana, pepino, rábano, sandía, tomates, jugo de zanahoria y chintextle
Sustainable Mexican seafood, cucumber, radish, watermelon, tomatoes, carrot juice, and chintextle

ELOTE NUEVO ASADO / GRILLED NEW CORN V - GF \$390⁰⁰
FUSANG LA CONEXIÓN ENTRE CHINOS Y MAYAS /
FUSANG, THE CONNECTION BETWEEN CHINESE AND MAYAN CULTURES

Crema de cilantro, salsa macha XO, queso Cotija, 5 especias de shiso y epazote, lima de Yucatán
Cilantro cream, XO macha sauce, Cotija cheese, five spices with shiso and epazote, Yucatecan lime

ENSALADA DE MILPA / CORNFLIED SALAD V - GF \$290⁰⁰
LA MILPA MEXICANA / THE MEXICAN MILPA

Aguacate, camote, elote, betabel, amaranto, aderezo de hoja santa y cítricos
Avocado, sweet potato, corn, beetroot, amaranth, hoja santa dressing, and citrus

V - VEGETARIANO | VEGETARIAN GF - SIN GLUTEN | GLUTEN FREE

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16 %) y 15 % de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO; el gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, ninguna de las bebidas tienen refil, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante.

Our prices are in Mexican Pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express – we do not charge additional charge for card use) and room charge (subject to Open Voucher), WE DO NOT ACCEPT CASH ; The grammage corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking, none of the drinks have a profile, we inform our guests that the consumption of certain raw or undercooked ingredients can increase the risk of food poisoning; among other meats, poultry, fish, seafood and eggs. You can request information about any ingredient from the Restaurant Manager.

ENTRADAS
STARTERS

TOSTADA DE TZIC DE JAIBA / TZIC CRAB TOSTADA 60G GF \$590⁰⁰
REINTERPRETACIÓN DE LA COCINA MEXICANA TRADICIONAL /
REINTERPRETATION OF TRADITIONAL MEXICAN CUISINE

*Jaiba artesanal de Sinaloa, naranja agria, cebolla morada, rábano,
algas, cilantro, coco, aguacate y salsa de pepita asada*
*Artisanal crab from Sinaloa, sour orange, red onion, radish, seaweed,
cilantro, coconut, avocado, and roasted pumpkin seed salsa*

TAMAL DE HONGOS / MUSHROOM TAMALES V - GF \$340⁰⁰
DAR ATOLE CON EL DEDO / GIVING ATOLE WITH THE FINGER

Crema de hongos, chaya frita
Mushroom cream, fried chaya

BROCOLI AHUMADO / SMOKED BROCCOLI V - GF \$450⁰⁰
COCINA MEXICANA VEGETAL / VEGETAL MEXICAN CUISINE

*Brócoli al carbón, salsa de ajonjolí y críticos,
garapiñado de semillas, yema de zanahoria*
*Charcoal-grilled broccoli, sesame and citrus sauce,
candied seeds and carrot yolk*

QUESO FRITO / FRIED CHEESE V - GF \$420⁰⁰
PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD / WORLD HERITAGE

Queso cincho, aguacate, quelites, frijoles y salsa martajada
Cincho cheese, avocado, quelites, beans, and roasted salsa

V - VEGETARIANO | VEGETARIAN GF - SIN GLUTEN | GLUTEN FREE

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16 %) y 15 % de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO; el gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, ninguna de las bebidas tienen refil, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante.

Our prices are in Mexican Pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express – we do not charge additional charge for card use) and room charge (subject to Open Voucher), WE DO NOT ACCEPT CASH ; The grammage corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking, none of the drinks have a profile, we inform our guests that the consumption of certain raw or undercooked ingredients can increase the risk of food poisoning; among other meats, poultry, fish, seafood and eggs. You can request information about any ingredient from the Restaurant Manager.

FUERTES
MAINS

COLIFLOR / CAULIFLOWER V \$410⁰⁰
LA RECETA QUE SALVO AL PUEBLO DE SAN PEDRO ACTOPAN /
THE RECIPE THAT SAVED THE TOWN OF SAN PEDRO ACTOPAN

Mole almendrado, coliflor confitada, pasa encurtida y cilantro
Almond mole, confit cauliflower, pickled raisins, and cilantro

SEGUEZA CON HONGOS / SEGUEZA WITH MUSHROOMS V \$560⁰⁰
LA COCINA ÚNICA DE OAXACA / THE UNIQUE CUISINE OF OAXACA

Maíz tierno quebrado, chile seco, hoja santa y hongos de temporada crujientes
Broken tender corn, dried chili, hoja santa, and seasonal crispy mushrooms

TOTOABA DE CULTIVO / FARMED TOTOABA 130G GF \$810⁰⁰
EL PEZ MÁS CARO DEL MUNDO / THE MOST EXPENSIVE FISH IN THE WORLD

Yuca, edamames, haba verde, cerdo ahumado de Temozón, hueva
de trucha de cultivo de Zitácuaro, soubise de cebolla y queso
Yucca, edamame, green fava beans, smoked pork from Temozón,
farmed trout roe from Zitácuaro, onion soubise, and cheese

PIPIAN VERDE CON POLLO / GREEN PIPIAN WITH CHICKEN 140G GF \$760⁰⁰
LOS BANQUETES DE MOCTEZUMA / THE BANQUETS OF MOCTEZUMA

Pepita de calabaza, pipián verde, curry verde de quelites, requesón, calabazas
Pumpkin seed, green pipian, quelite green curry, cottage cheese, squashes

V - VEGETARIANO | VEGETARIAN GF - SIN GLUTEN | GLUTEN FREE

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16 %) y 15 % de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO; el gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, ninguna de las bebidas tienen refil, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante.

Our prices are in Mexican Pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express – we do not charge additional charge for card use) and room charge (subject to Open Voucher), WE DO NOT ACCEPT CASH ; The grammage corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking, none of the drinks have a profile, we inform our guests that the consumption of certain raw or undercooked ingredients can increase the risk of food poisoning; among other meats, poultry, fish, seafood and eggs. You can request information about any ingredient from the Restaurant Manager.

FUERTES
MAINS

CAMARON ZARANDEADO / ZARANDEADO STYLE SHRIMP 200G GF \$680⁰⁰
COCINA NÁHUATL DE NAYARIT / NAHUATL CUISINE FROM NAYARIT

Camarón de Sinaloa con cabeza, ajo, cebollín, cacahuete y salsa zarandeada
Sinaloa shrimp with head, garlic, green onion, peanuts
and zarandeada sauce

FRIJOL CON PUERCO / PORK AND BEANS 140G GF \$590⁰⁰
LA COMIDA DE LOS LUNES EN LA PENÍNSULA DE YUCATÁN /
MONDAY FOOD IN THE YUCATÁN PENINSULA

Cerdo, chilmore de frijol, salsa martajada, cebolla asada
Pork, bean chilmore, roasted salsa, and grilled onion

MIXIOTE DE SHORT RIB / SHORT RIB MIXIOTE 140G GF \$560⁰⁰
LA RIQUEZA NATURAL DE TLAXCALA Y PUEBLA /
THE NATURAL WEALTH OF TLAXCALA AND PUEBLA

Adobo de hoja de aguacate, polenta de maíz, ensalada de nopal
Avocado leaf adobo, corn polenta, cactus salad

V - VEGETARIANO | VEGETARIAN GF - SIN GLUTEN | GLUTEN FREE

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16 %) y 15 % de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO; el gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, ninguna de las bebidas tienen refil, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante.

Our prices are in Mexican Pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express – we do not charge additional charge for card use) and room charge (subject to Open Voucher), WE DO NOT ACCEPT CASH ; The grammage corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking, none of the drinks have a profile, we inform our guests that the consumption of certain raw or undercooked ingredients can increase the risk of food poisoning; among other meats, poultry, fish, seafood and eggs. You can request information about any ingredient from the Restaurant Manager.

POSTRES
DESSERTS

CHURROS YUCA V - GF
EL POSTRE PREFERIDO DE TODOS / EVERYONE'S FAVORITE DESSERT

Churros y fruta liofizada, helado de leche quemada
Churros and freeze-dried fruit, burnt milk ice cream

\$295⁰⁰

FLAN V - GF
LAS FONDAS MEXICANAS / MEXICAN FONDAS

Crema montada, naranja confitada, plátano fermentado, vainilla
Whipped cream, candied orange, fermented banana, vanilla

\$295⁰⁰

BIZCOCHO DE CANELA Y NUEZ / CINNAMON AND WALNUT CAKE V
VIDA Y MUERTE / LIFE AND DEATH

Bizcocho de canela, nuez, vainilla, haba tonka, mandarina
Cinnamon cake, walnuts, vanilla, tonka bean, mandarin

\$295⁰⁰



V - VEGETARIANO | VEGETARIAN GF - SIN GLUTEN | GLUTEN FREE

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16 %) y 15 % de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO; el gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, ninguna de las bebidas tienen refil, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante.

Our prices are in Mexican Pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express – we do not charge additional charge for card use) and room charge (subject to Open Voucher), WE DO NOT ACCEPT CASH ; The grammage corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking, none of the drinks have a profile, we inform our guests that the consumption of certain raw or undercooked ingredients can increase the risk of food poisoning; among other meats, poultry, fish, seafood and eggs. You can request information about any ingredient from the Restaurant Manager.

Nuestro compromiso con la sostenibilidad

EN ESTE MENÚ ENCONTRARÁS PESCADOS Y MARISCOS SELECCIONADOS DE MANERA RESPONSABLE,
EN COLABORACIÓN CON LA INICIATIVA PESCA CON FUTURO.
PROMOVEMOS PRÁCTICAS QUE CUIDAN LOS OCÉANOS, APOYAN A LAS
COMUNIDADES PESQUERAS Y ASEGURAN UN EQUILIBRIO PARA LAS PRÓXIMAS GENERACIONES.

Apoyando a las Salineras de Colima

NUESTROS PLATILLOS INCLUYEN PRODUCTOS DE LAS SALINERAS TRADICIONALES DE COLIMA,
APOYANDO A LAS COMUNIDADES LOCALES QUE PRESERVAN MÉTODOS SOSTENIBLES Y
ARTESANALES. CADA ELECCIÓN EN ESTE MENÚ CONTRIBUYE AL BIENESTAR DE LAS FAMILIAS
PRODUCTORAS Y AL CUIDADO DE NUESTRO ENTORNO.

Our commitment to sustainability

IN THIS MENU, YOU WILL FIND RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD, IN COLLABORATION
WITH THE PESCA CON FUTURO INITIATIVE. WE PROMOTE PRACTICES THAT PROTECT
THE OCEANS, SUPPORT LOCAL FISHING COMMUNITIES, AND ENSURE A BALANCE
FOR FUTURE GENERATIONS.

Supporting the Salineras of Colima

OUR DISHES FEATURE PRODUCTS FROM THE TRADITIONAL SALTWORKS OF COLIMA,
SUPPORTING LOCAL COMMUNITIES THAT PRESERVE SUSTAINABLE AND ARTISANAL METHODS.
EVERY CHOICE ON THIS MENU CONTRIBUTES TO THE WELL-BEING OF THE PRODUCING FAMILIES
AND THE CARE OF OUR ENVIRONMENT.

