



CANTINA SALADA

Guacamole - \$345

Pico de gallo, chile serrano, totopos

Tostada de ceviche de mariscos - \$350 (120g)

Salsa de tamarindo y chile guajillo, aguacate, cebolla cambray, chile serrano

Gazpacho moreliano - \$260

Piña, mango, jícama, queso cotija, cilantro

Taco de "carnitas" de setas - \$335

Cebolla, cilantro, rábanos y salsa verde de guacamole

Taco de pulpo a la parrilla - \$400 (120g)

Chapulines sazonados, puré de zanahoria con chile morita, poro frito, cilantro

Taco de lechón al pastor - \$340 (120g)

Pico de gallo de piña, cebolla encurtida, cilantro

Pambazo de papas con chorizo - \$260 (DP, GT)

Chamorro de cerdo - (Sugerido para dos) \$780 (400g)

Jus de chile chipotle, vegetales en escabeche

Sope de habas - \$290

Salsa martajada, queso fresco, cebolla, crema, apio, cilantro

DULCE CANTINA

Jericalla - \$230 (DP)

Vainilla de Papantla, guayaba

Pastel de elote - \$260 (120g) (DP)

Salsa de rompopo y licor nixta

Empanada de camote - \$230 (DP, PN)

Miel y naranja

Paleta de hielo - \$140

Sabores de la estación

Helado artesanal - \$260 (DP, PN)

Sabores de México

GT - GLUTEN | PN - CACAHUATES | TN - NUECES | F - PESCADO | C - CRUSTÁCEOS | DP - PRODUCTOS LÁCTEOS
V - VEGETARIANO | PB - A BASE DE PLANTAS

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos incrementa el riesgo de enfermedades de transmisión alimenticia, especialmente si cuenta con alguna condición médica específica.

 Nuestro café, pescados y productos locales provienen de fuentes sustentables, respetando el entorno y apoyando a comunidades locales.