



LOS SABORES ANCESTRALES  
AUN VIVEN

## ARANDO LA TIERRA

### SOPA DE TORTILLA 🌱🍅🥑

Smoked corn, tomatoes, panela cheese and avocado  
*Maíz ahumado, tomates, queso panela y aguacate*

### KIBBE MAYA 🌱🐙🌶️🥛

Grilled octopus, black recado paste, meco chili tahini, and homemade Mexican labne  
*Pulpo a la brasa, recado negro, tahini de chile meco y jocoque casero*

### ENSALADA DE TOMATES 🌱🍅🧀🌿

Tomatoes, purslanes, toasted corn, cured sheep's cheese, and hibiscus vinaigrette  
*Tomates, verdolagas, maíz tostado, queso de oveja curado y vinagreta de jamaica*

### ENSALADA UMO 🌱🥑

Beetroot al pib, 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 cacahuete tostado*

### AGUACHILE ENTRE LA TIERRA Y EL MAR 🐙🌱

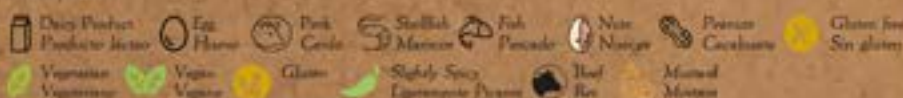
Shrimp, lobster, sea scallops, coriander, avocado, and chili  
*Gamarones, langosta, callo de hacha, cilantro, aguacate y chiles*

### TARTAR DE RES AL PASTOR 🌱🥑🐙🌶️🥛

Certified Angus Beef, spices, avocado, chia, roasted pineapple, coriander, pickles, and toasted almonds  
*Filete de Angus certificado, especias, aguacate, chía, piña rostizada, cilantro, pepinillos y almendras tostadas*

### GUACA-UMO-LE 🐙

Served with rib eye "chicharrón", herbs forest and tortilla (no share)  
*Servido con chicharrón de rib eye, bosque de hierbas y tortilla (para compartir)*



These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health conditions or allergies of concern. El consumo de carnes, pollo, pescado, mariscos y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones raras. Por favor avise al gerente en turno si alguno de su grupo es alérgico a algún alimento.

# MAÍZ

## TLAYUDA DE AGUACATE

Avocado tlayuda in a bed of pickles, coriander, jalapeño, onion, and farmers' cheese

*Tlayuda de aguacate en una cama de encurtidos, cilantro, jalapeño, cebolla y requesón*

## TETELA DE PATO ASADO AL CARBÓN

Duck in Mole Xico and vegetable pickled and quelites salad

*Mole Xico y encurtido de vegetales y ensalada de quelites*

## SOPE DE CHICHARRÓN DE PULPO PIBIL

Crunchy octopus with emulsion of pibil and pickled onions

*Chicharrón de pulpo con emulsión de pibil y cebollas encurtidas*

## TACOS DE BARBACOA

Beef breast cooked in the pib, Morita chili oil, and avocado emulsion

*Pecho de res cocido en el pib, aceite de chile morita y emulsión de aguacate*

## TACOS CAMPECHANOS











Grilled "Valladolid" sausage, wood fire beans, "Temozon" smoked pork, and tatemada sauce










*Longaniza de Valladolid, frijoles a la leña, carne de puerco ahumada de Temozón y salsa tatemada*

MAÍZ



M

 Dairy Product  Egg  Pork  Shellfish  Fish  Nuts  Peanuts  Gluten Free  
Producto lácteo  Huevo  Cerdo  Mariscos  Pescado  Nueces  Cacahuete  Sin gluten

 Vegetarian  Vegan  Gluten  Slightly Spicy  Beef  Mustard  
Vegetariano  Vegano  Gluten  Levemente Picante  Res  Mostaza

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern. El consumo de carne, pollo, pescado, mariscos y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones sanitarias. Por favor avise al gerente en turno si alguno de su grupo es alérgico a algún alimento.



## LA CHISPA DE UMO

### BROCOLINI A LA PARRILLA

Chili pipian sauce with pickled nopales and pickled onions  
 Pipian de chile ancho con escabeche de nopales y cebollas encurtidas

### MAGRET DE PATO

Homemade mole with reduction of red wine from “Valle de Guadalupe”

*Mole hecho en casa con reducción de vino tinto del Valle de Guadalupe*

### CHAMORRO DE COCHINITA PIBIL

Slow cooked in the “pib” 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

Slow cooked for 12 hours with fresh herbs and guajillo chili

*Cocinada lentamente por 12 horas con hierbas frescas y chile guajillo*

### PESCA DEL DÍA ZARANDEADO

Grilled catch of the day marinated, served with tortillas and fresh vegetables salad

*Pescado a la brasa adobado servido con tortillas y ensalada de vegetales frescos*

### CHILPACHOLE DEL MAR



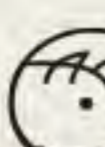
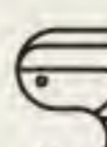










Seafood with corn broth and guajillo chili

*Frutos del mar con caldo de maíz y chile guajillo*

### ARROZ CREMOSO A LA POBLANA

With baby vegetables, poached egg, truffle oil and corn

*Con vegetales tiernos, huevo escalfado, aceite de trufa y texturas de maíz*

 Dairy Product / Producto lácteo  
  Egg / Huevo  
  Pork / Cerdo  
  Shellfish / Mariscos  
  Fish / Pescado  
  Nuts / Nueces  
  Peanuts / Cacahuate  
  Gluten free / Sin gluten  
 Vegetarian / Vegetariano  
  Vegan / Vegano  
  Gluten  
  Slightly Spicy / Ligeramente Picante  
  Beef / Res  
  Mustard / Mostaza

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern. El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.



LOS SABORES ANCESTRALES  
AHN VIVEN

## LA SEMILLA MÁS DULCE

### TRES LECHES 🥛🥛🥛

Soft siphon cake, vanilla streusel, crispy coconut wafer, three milk sauces, and vanilla ice cream with ginger

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

### CHURRO DEL MORO 🥞🍌🍌

Traditional Mexican churro, cinnamon crumble, "dulce de leche", corn ashes, and "tres leches" ice cream

*Churro tradicional mexicano, crumble de canela, dulce de leche, ceniza de milpa y helado de tres leches*

### EL XOCOLATE OAXAQUEÑO 🍫🍌🍌

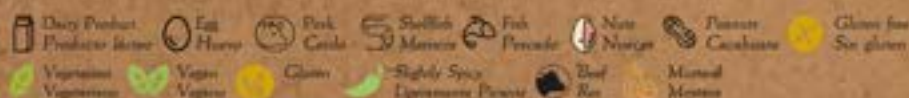
Chocolate lava cake, crispy honey wafer, cacao crumble, and chocolate ice cream

*Pastel de chocolate fundido oaxaqueño, teja de miel melipona, crumble de cacao nibs y helado de chocolate*

### MANGO DE TIANGUIS 🍌🌿🍌

Mango vegan sponge cake, chamoy texture, salt crumble, and agave honey tuile

*Biscocho vegano de mango, velo de chamoy, crumble salado y tuile de miel de agave*



These items are treated to reduce risk but may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health conditions or allergy of concern. El consumo de carnes, pollo, pescado, mariscos y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente bajo ciertas condiciones raras. Por favor avise al personal en turno si alguna de su grupo es alérgico a algún alimento.