

Umbal

Entradas

Tiradito de jurel del pacifico 340

Curado en te limón, salsa de mango chile de árbol, chips de ajo, cilantro criollo

Croqueta de cangrejo 380

Alcachofa, espinaca, mousse de aguacate, aderezo de chiles secos

Aguachile de callo 320

Jugo de pepino y aroma de chile serrano, cebolla morada, jícama, cilantro

Cremoso de betabel rostizado 250

Tostadas de pan

Falafel de jackfruit 220

Harina de garbanzo, zatziki de ajo tatemado

Camarones a la brasa 420

Marinados en cerveza artesanal, za'atar de la casa. Salsa de ajo rostizado y limón

Ensaladas

Tomates ahumados 260

Burrata fresca, brotes de albahaca, corazón de hemp. Aceite de oliva, reducción de balsámico

Flores al humo 240

Ejotes verdes parrillados, arugula, flores de temporada, queso de cabra, cacahuates enchilados. Vinagreta de mostaza

Rollo de acelga 250

Relleno con palmitos, aguacate, jícama. Cama de alubias, salsa de dátil y especias

Frutos del oriente 260

Higos y endivias horneadas, salicornia, nuez de la india, cuscús, menta, perejil. Vinagreta de naranja

Manzana verde y cambozola 240

Mix de hojas, pepino encurtido, hinojo, cebollín, semilla de girasol, tomates cherry. Reducción de sangría



Antojos – para picar

Paletitas de pollo 250

Salsa BBQ al humo, pepino persa, zanahoria, aderezo de yogurt con ajo y hierbas

Dedos de queso 230

En mil hojas, mousse de aguacate y salsa de tomate ahumada

Empanada de carne de res y arroz 250

Vinagre de chiles y pico de gallo

Wrap 350

Tortilla de nopal, pescado parrillado, ensalada de col, frijoles, pico de gallo

Tostada del jardín 290

Pan pita, queso de almendra, calabaza parrillada, flor de calabaza, pepitas tostadas

Hamburguesa de res Angus 320

Pan de camote, alioli de ajo, espinaca, tomates marinados, queso de cabra. Chips de tubérculos

Sándwich de barbacoa de yaca 280

Pan de masa madre, aguacate, cebolla encurtida y jalapeños tatemados. Chips de tubérculos

Todos nuestros precios son en moneda local e incluyen impuestos

Platos fuertes

Coliflor horneada 360

Pure de zanahoria, berros, salsa de limón amarillo, aceite de trufa

Robalo de punta Allen 440

Risotto con chicharos, salsa de pimiento

Conejo a la mostaza 380

Braseado al horno, bok choy y zanahoria rostizados

Chamorro de cordero 8 horas 550

Farro salteado con espinaca, salsa de cordero con chabacano y especias

Del horno de brasa

Cowboy 24oz 1350

Salsa de res y ajo rostizado

Chuleta de ternera blanca 850

Salsa de miel y vino tinto

Pollito de leche rostizado 400

Marinado en humo de romero y tomillo

Lomo de cerdo y costra de pistache 440

Salsa de ciruela y mezcal

Langosta del caribe - precio por oz

Marinada en aceite de aguacate y cítricos

Cazuela de mariscos 550

Pulpo, camarón, almejas, robalo, zanahoria, papa, hinojo, alubias.

Salsa de chile ancho y azafrán

Huachinango entero 600

Za'atar de la casa y aceite de coco 2 Guarniciones a escoger

Camotes gratinados, papas confitadas, acelgas salteadas, zanahorias caramelizadas, hongos horneados, verduras de temporada ahumadas, espárragos, brócoli al grill



Pastas

Gnocchi de camote 370

Acelga, nueces, mantequilla de salvia

Risotto de calabaza 350

Queso de cabra con ceniza, brotes, queso parmesano

Papardelle fungí 390

Trufas de queso cabra con huitlacoche, epazote deshidratado, toque de aceite de trufa