

PARADERO

TODOS SANTOS



Lunch y Cena
12:00 a 10:00 pm

Ostión Chingon Ponzu Ikura	½ Dz. \$32	Dz. \$44
Almeja Chocolate Aceite de Guajillo Tallos de Cilantro	½ Dz. \$30	Dz. \$40
Almeja Chocolate al Grill Mojo de Ajo Cebollín Limón	½ Dz. \$30	Dz. \$40
Taco de Pulpo Puré de Frijol Negro Cebolla Asada Tortilla de Guajillo		\$16
Taco de Almeja Frita Guacamole Salsa Verde Jengibre		\$13
Taco de Jaiba Suave Guacamole con Albahaca Ensalada de Col Morada		\$16
Tostada de Pez Crudo Kosho Mayonesa de Orégano Aguacate Quemado		\$14
Aguachile de Callo Albahaca & Hoja Santa Aguacate Cenizas de Habanero		\$35
Aguachile de Tomate Guajillo Pepino Togarashi		\$18
Ceviche de Huitlacoche Ají Rocoto Flor de Calabaza Haba Verde		\$17
Enoki al Grill Salsa Amazu Jengibre Yema de Huevo Curada		\$19
Tomate Heirloom Queso Feta Melón Miel Nixtamalizado Aderezo de Vainilla		\$17
Ensalada de Algas Chicharrón de Tapioca Kimchi Aguacate Ikura & Tobiko		\$20
Ensalada de Betabel Yogurt Arugula Queso de Cabra Aderezo de Vainilla		\$18
Sopa de Lenteja Foie Grass Banana Tocino		\$25
Sopa de Hongos Hoja Santa Chile Mixe		\$17
Camarón Zarandeado Mayonesa de Chile Toreado Ajo Crujiente Togarashi		\$55
Pollo Rostizado Papas Gajo & Parmesano Pepinillos Mayonesa Trufada		\$50
Short Rib Ensalada de Papa Demi-Glas de Ajo Negro Cebolla Asada		\$85
Pesca del Día Chile Atole Pepino Haba Verde Chochoyota		\$37
Lengua de Res Mole Mancha Manteles Ensalada de Menta Chutney de Durazno		\$39
Coliflor Rostizada Mayonesa Trufada Pepinillo		\$25
Tamal de Tuétano Mole Chichilo Puré de Plátano		\$30
Sábila al Pastor Puré de Piña Tatemada Aceite de Coco		\$28

POSTRE

Taco de Chocolate Panacota de Ajo Negro Vainilla Tamarindo		\$14
Manzana Verde Confitada Helado Haba Tonca Nuez Macadamia Vainilla		\$16
Plátano a la Leña Crema de Yuzu Dátil Puré de Piña Tatemada		\$14
Chocolate Maracuyá Helado de Frutos rojos		\$16
Pan Frances Helado de Yogurt Crema de Limón Quemado Culis de Frutos Rojos		\$16

HELADO

Coco Sal		\$6
Yogurt Nuez Macadamia		\$6

Precios en USD 16% IVA incluido
Servicio no incluido

Nuestros alimentos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene, el consumo de alimentos crudos de origen animal queda a su consideración.

DE LA TIERRA A TU ALMA

TODOS LOS INGREDIENTES DE NUESTRO MENÚ SE OBTIENEN DE FORMA LOCAL Y RESPONSABLE. LA MAYORÍA DE NUESTROS PRODUCTOS PROVIENEN DIRECTAMENTE DE LAS GRANJAS QUE NOS RODEAN, INCLUIDA LA NUESTRA. LOS MARISCOS SE PESCAN LOCALMENTE O DE NUESTROS VECINOS EN EL NORTE DE BAJA CALIFORNIA. NUESTROS PLATILLOS DE ANIMALES PROVIENEN DE FAUNA NATIVA DE MÉXICO. PUEDE HABER MOMENTOS EN LOS QUE CIERTOS INGREDIENTES NO ESTÉN DISPONIBLES DEBIDO A LA DISPONIBILIDAD DEL MERCADO