

OXOIXA

PLAN TOJOS CUMPLIDOS.
SIEMPRE SE COM





DESAYUNOS

NAAN NORTEÑO \$165

Pan naan hecho al momento con frijoles refritos y queso ahumado de Atoñilco, atropellado de res, huevo frito, aguacate tatemado, salsa macha

EMPOLADAS DE CACHETE \$180

Quesadillas de masa de maíz criollo rellenas de cachete de res y fritas, bañadas con mole poblano hecho en casa, cebolla encurtida, crema, queso feta de Atoñilco

FRITATA DE VERDURAS \$150

Tortilla de huevo con sofrito de verduras, hongos y queso ahumado de Atoñilco, bañada con salsa romesco de pimiento asado y macadamia, queso Grana Padano rallado, focaccia tostada

GORDITA ANTOXO \$180

Gordita rellena de queso adobera, bañada con salsa de jitomate asado y cacahuete, huevo frito, pork belly confitado, cebolla encurtida.

PLATO DE FRUTA \$95

Mix de fruta, yogurt, granola hecha en casa, miel



COMIDA / CENA

FOCACCIA \$95

Focaccia de ajo y aceite de oliva hecha en casa acompañada de salsa martajada, salsa macha, aceite de oliva de Tamaulipas, berenjena quemada y ajo confitado

QUESOS ARTESANALES \$190

Selección de 3 quesos artesanales de Atoñilco, compota de frutos rojos, tostas de focaccia, miel de abeja, nuez tostada

ENSALADA DE BETABEL \$175

Betabel ahumado, queso Gorgonzola, compota de cereza, nuez caramelizada, vinagreta de Jerez y Dijon, emulsión de arúgula y berros, Grana Padano rallado

PATÉ DE OSTIÓN \$130

Paté hecho a base de ostiones ahumados, cebolla, ajo, vinagre de Jerez, vino blanco y pimentón, semillas de girasol tostadas, aceite de oliva extra virgen, pimientos confitados, tostas de focaccia

TOSTADA DE ATÚN \$170

Tostada de atún aleta amarilla, pico de gallo con soya y mango, cilantro criollo, salsa macha de chicharrón, aguacate, aceite de oliva extra virgen



COMIDA / CENA

ARANCINI DE VERDURAS 4 pz \$160

Croquetas empanizadas de risotto con sofrito de verduras y hongos,
queso de cabra, mayonesa macha, Grana Padano rallado

AGUACHILE DE CAMARÓN \$210

Aguachile tatemado de camarón, servido sobre una gordita de chicharrón prensado,
cecina, puré aguacate, mayonesa de serrano quemado,
cebolla cambray, cilantro criollo, aguacate tatemado

FALAFEL DE PESCADO \$195

Hummus de frijol, falafel de pescado, macadamia tostada,
pan naan hecho al momento

BAO DE CACHETE DE RES \$225

Pan al vapor relleno de cachete de res, queso ahumado de oveja
y compota de cebolla y vino tinto,
dorado en la plancha con mantequilla, aioli de Dijon y
ajo asado, jus de res



ÚLTIMO ANTOJO

PANNA COTTA \$110

Panna cotta de vainilla y mascarpone, supremas de cítricos con jarabe de miel y Xtabentún, amaranto garapiñado, sorbete de piña, confitura de pieles de cítricos

MOUSSE DE CHOCOLATE \$120

Praliné de pistache, pistache caramelizado, sorbete frambuesa



ENTRE COPAS

ESPUMOSO

La Liebre, Pet Nat, Chardonnay, Valle de Guadalupe, Baja California, 2025 **\$1,300**

BLANCO

Le Cabanon des Alexandrins, Viognier, Collines Rhodaniennes, Francia, 2024 **Botella \$880 Copa \$180**

Domaine de Perreau, Initiale G, Sauvignon Blanc, Sémillon, Montravel, Francia, 2023 **Botella \$880 Copa \$180**

Cellier des Demoiselles, Chardonnay, Pays d'Oc, Francia, 2024 **\$950**

Formigo, Albariño, Treixadura, Torrontés, Ribeiro, España, 2024 **\$990**

Domaine Haut Fevrie, Sur Lie, Melon de Bourgogne, Muscadet Sévre et Maine, Francia, 2023 **\$990**

ΠΑΡΑΝΤΑ

Bodegas Barbadillo, Tamarix, Moscatel, Palomino, Cádiz, España, 2023 **\$1,180**

ROSADO

Famille Perrin, Cinsault, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Côtes du Rhône, Francia, 2024 **\$910**

TINTO

Bodegas Izadi, Larrosa, Garnacha, Rioja, España, 2024 **Botella \$880 Copa \$180**

Campé d'Enroch, Carignan, Syrah, Cabernet Sauvignon, Vin du Pays du Var, Francia, 2023 **Botella \$880 Copa \$180**

Bodega Ojo de Liebre, Clarete, Carignan, Valle de Guadalupe, Baja California, México, 2024 **\$1,180**



CHEVES Y LO DE SIEMPRE

CERVEZA 355 ml

Modelo Especial \$75

Victoria \$75

CERVEZA ARTESANAL 355 ml

Pagán, American Lager, 4.2% A.B.V, Guadalajara \$130

Pagán, American IPA, 5.5% A.B.V, Guadalajara \$130

REFRESCO/AGUA MINERAL

Soda Mate 355 ml \$80

Coca Cola 355 ml \$55

Coca Cola Light 355 ml \$55

Agua Franca 650 ml \$135

Jugo Naranja 250 ml \$70

CAFÉ

Espresso \$50

Espresso Doble \$70

Americano \$65

Cappuccino/Latte \$85

