

MENU
ESCONDIDO

Menu

ELOTES CON CHINTEXTLE (168gr) \$ 180.00
Queso de oveja / queso ahumado / jilote / cacahuate.

CORN WITH CHINTEXTLE (168gr)
Sheep cheese / smoked cheese / jilote / peanuts.

VEGETALES ASADOS DE TEMPORADA (300gr) \$ 180.00
Pure de chayote / chimichurri.

SEASONAL ROASTED VEGETABLES (300gr)
Chayote puree / chimichurri.

GUACAMOLE ESCONDIDO (350gr) \$ 240.00
Pepino persa / cebolla cambray asados / echalote / aceite de chile serrano.

ESCONDIDO GUACAMOLE (350gr)
Persian cucumber / roasted spring onion / shallot / serrano chili oil.

SETAS REBOSADAS (285gr) \$ 250.00
Aderezo de poleo.

BREADED MUSHROOMS (285gr)
Pennyroyal dressing.

ENSALADA DE BETABEL (220grs) \$ 180.00
Tomatillo de milpa / miltomate / vinagreta agridulce.

BEETS SALAD (220gr)
Milpa tomatillo / miltomate / bittersweet vinagrette.

TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANO E INCLUYEN EL 16% DE IVA / ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO (ÚNICAMENTE EN MONEDA NACIONAL) Y TARJETA DE CRÉDITO O DÉBITO (VISA, MASTERCARD, AMERICAN EXPRESS).
ALL OUR PRICES ARE IN MEXICAN PESOS AND INCLUDE 16% VAT. WE ACCEPT PAYMENTS IN CASH (ONLY IN NATIONAL CURRENCY) AND CREDIT OR DEBIT CARD (VISA, MASTERCARD, AMERICAN EXPRESS).

MENU
ESCONDIDO

POLLO ORGANICO ASADO (305gr) \$ 280.00
Puré de papa serrana / acelgas asadas.

ROASTED ORGANIC CHICKEN (305gr)
Mashed serrana potatoes / roasted chard.

HAMBURGUESA ESCONDIDO OAXACA (120gr) \$ 280.00
Carne orgánica (rancho 314) / queso panela / papas.

ESCONDIDO OAXACA BURGER (120gr)
Organic meat (rancho314) / panela cheese / potatoes.

PEPITO DE TASAJO (200gr) \$ 240.00
Pan pretzel / miel de agave / berenjena / kimchi.

PEPITO DE TASAJO (200gr)
Pretzel bread / agave syrup / eggplant / kimchi.

PESCA DEL DÍA (280gr) \$ 220.00
Salsa de coco / Chilacayota encurtida.

CATCH OF THE DAY (280gr)
Coconut sauce / pickled chilacayota.

TACOS DE LECHÓN 3 pzs (90gr) \$ 240.00
Frijoles puercos / salsa de chile costeño.

SUCKLING PIG TACOS 3 pcs (90gr)
Refried pork beans / costeño chili sauce.

EL GRAMAJE CORRESPONDE A LA PROTEÍNA CRUDA Y PUEDE VARIAR DESPUÉS DE LA COCCIÓN. / INFORMAMOS A NUESTROS CLIENTES QUE EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE INCREMENTAR EL RIESGO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA, POR LO QUE SU INGESTA ES RESPONSABILIDAD DEL CONSUMIDOR. NOTIFICAR SI ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO. THE GRAMMAGE CORRESPONDS TO THE CRUDE PROTEIN AND CAN VARY AFTER COOKING. WE INFORM OUR CLIENTS THAT THE CONSUMPTION OF RAW OR UNDERCOOKED FOOD CAN INCREASE THE RISK OF FOOD POISONING, SO ITS INTAKE IS THE RESPONSIBILITY OF THE CONSUMER. NOTIFY IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY FOOD.

MENU
ESCONDIDO

Postres / *Desserts*

DURAZNO FLAMEADO EN MEZCAL (150gr) \$ 140.00
Sorbete de vinagre de piña.

FLAMED PEACHES WITH MEZCAL (150gr)
Pineapple vinegar sorbet.

TARTA DE LECHE QUEMADA (185gr) \$ 180.00
Galleta de téjate / mermelada de tuna.

BURNT MILK CAKE (185gr)
Tejate cookie / prickly pear jam.

HELADO (50gr) \$ 100.00

ICE CREAM (50gr)

Chef Saúl Carranza

TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANO E INCLUYEN EL 16% DE IVA / ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO (ÚNICAMENTE EN MONEDA NACIONAL) Y TARJETA DE CRÉDITO O DÉBITO (VISA, MASTERCARD, AMERICAN EXPRESS).
ALL OUR PRICES ARE IN MEXICAN PESOS AND INCLUDE 16% VAT. WE ACCEPT PAYMENTS IN CASH (ONLY IN NATIONAL CURRENCY) AND CREDIT OR DEBIT CARD (VISA, MASTERCARD, AMERICAN EXPRESS).