



Don Pedro soñó con un bosque donde habitaban aquellos increíbles seres que lo acompañarían en su camino de regreso a la vida. Vio un burro con alas, un gallo con cuernos de toro, un león con cabeza de perro y todos estos extraños híbridos emitían un mismo y único sonido: Alebrijes.

Los alebrijes son seres fantásticos, coloridas quimeras reveladas en sueños a su creador Pedro Linares López, un humilde artesano de la Ciudad de México, durante una enfermedad que lo tuvo al borde de la muerte a los 30 años en 1936. Al recobrar la salud, Don Pedro quiso compartir su sueño moldeando en cartón aquellas figuras multicolores que hoy se han vuelto representativas de la artesanía y el ingenio mexicanos en todo el mundo.

Los alebrijes simbolizan la complejidad de la naturaleza, sus variadas formas y colores son comparables sólo a la gran diversidad cultural de nuestro México, a sus paisajes, fiestas y tradiciones, así como a los innumerables ingredientes que conforman su cocina que, como personajes míticos salidos de un sueño, nos invitan a redescubrir lo bello de la vida y nos conducen de la mano por un viaje sensorial de vuelta a ella.

Don Pedro dreamed he was in a huge forest inhabited by some incredible creatures who would lead him back to life. He saw a winged donkey, a horned rooster, and a dog-headed lion; and he listened all these weird hybrids making one single sound: Alebrijes.

The alebrijes are fantastic creatures — colorful chimeras revealed in a dream to their creator, a humble craftsman named Pedro Linares López when he almost died from an illness at the age of 30 in 1936, in Mexico City. After getting well, Don Pedro wanted to share his dream, so he molded carton into those multicolored shapes, giving birth to one of the most representative Mexican handicrafts, world-renowned for its inventiveness.

The alebrijes represent the complexity of nature. Their varied shapes and colors are comparable only to the great cultural diversity of our México, to its landscapes, celebrations and traditions, and above all to the uncountable ingredients that shape its cuisine. Those ingredients invite us, like mythical characters taken out from a dream, to rediscover the beauty of life and gently lead us through a sensorial journey back to it.



ENTRADAS FRÍAS
COLD ENTREES

Terrina de mariscos perfumada con vino del Valle de Parra, reposada en rodaja de sandía caramelizada y salsa de hinojo fresco.
Seafood terrine scented with Parra Valley wine, rested in a slice of caramelized watermelon and fresh fennel sauce.

\$ 150

Lomito de atún fresco marinado en lima, habanero y chaya sobre espárragos blancos.
Fresh tuna loin marinated in lime, habanero pepper and chaya over white asparagus.

\$ 145

Ensalada de pato marinado con especias sobre cama de lechugas y vinagreta cremosa de chile chipotle.
Spice-marinated duck salad on a lettuce bed and creamy chipotle pepper vinaigrette.

\$ 175

Torres de hojas crocantes, tomates, pepinos, pimientos, queso fresco, cebolla y tenderloin perfumado al pimentón sellado en las brazas, con dúo de vinagretas de aguacate y aceite de cilantro.
Crispy leaves tower, tomatoes, cucumbers, peppers, fresh cheese, onion and grill sealed paprika scented tenderloin, with vinaigrette duo of avocado and coriander oil.

\$ 155

Queso de cabra empanizado con pepitas de calabaza sobre nido de lechugas finas, servido con aderezo de frutas yucatecas y caviar de pitahaya.
Breaded goat cheese with pumpkin seeds over a fine lettuce nest, served with Yucatan fruits dressing and dragon fruit caviar.

\$ 160


ENTRADAS CALIENTES
HOT ENTREES

Sopecitos de liebre adobada con juliana de cebolla escalfada con orégano.
Sopecitos of seasoned rabbit with onion julienne poached with oregano.
\$ 145

Medallones de langosta en salsa chintextle con pepitas sobre crouton de pan de comino.
Lobster medallions in chintextle sauce with seeds over a cumin bread crouton.
\$ 190

Paquetitos de hongos rellenos de flor de calabaza y queso
bañados en una delicada esencia de epazote y maíz.
*Mini mushrooms packages stuffed with pumpkin flower and
cheese covered in a delicate essence of epazote and corn.*
\$ 155

Cigarritos crocantes rellenos de vegetales con salsa de aguacate.
Crunchy vegetables filled cigarettes with avocado sauce.
\$ 150


SOPAS Y CREMAS
SOUPS AND CREAMS

Crema de tortilla azul con bollitos de chorizo oaxaqueño y crema.
Blue tortilla cream with chorizo oaxaqueño rolls and cream.
\$ 135

Sopa de 7 carnes con vegetales de tierra yucateca.
7 meat soup with Yucatan land vegetables.
\$ 130


PLATOS FUERTES
MAIN COURSES

Guiso de res y cerdo en nido de poblano, servido sobre crema de calabaza
perfumada con Martini y destellos de cuitlacoche crocante.
*Beef and pork stew over a poblano nest served on squash cream
scented with martini and crispy cuitlacoche sparks.*
\$ 340

Medallones de mero al pastor cocinado a la parrilla, sobre cama de frijoles
negros, chile de árbol y puerro fresco, con láminas de yuca.
*Grilled sea bass medallions al pastor, on a bed of black beans,
chile de árbol pepper, and fresh chives with cassava slices.*
\$ 355

Lomo de cordero en adobo de chile guajillo y cascabel, cocinado en hoja de plátano
con hierbas aromáticas y acompañado de soufflé de camote y vegetales.
*Lamb loin seasoned with guajillo and cascabel peppers, cooked in a plantain leaf
with aromatic herbs, accompanied by sweet potato and vegetables soufflé.*
\$ 370

Pierna asada de ave, rellena de mousse de jabalí y granos mixtos con salsa de chaya cremosa.
Roasted poultry leg stuffed with jabalí mousse and mixed grains, with creamy chaya sauce.
\$ 365

Bistek de camarón cocido en salsa de Xtabentum con tejas de maíz en
esencia de canela y clavo con estambre de plátano maduro frito.
*Shrimp bistek cooked in Xtabentum sauce with corn crisps in a cinnamon
and cloves essence, served with fried sweet plantain strip.*
\$ 360

Venado prisionero de dos masas de maíz, sobre espejo de salsa
tequilera y estofado de nopales con cebolla morada.
Deer trapped in two corn dough's; over a mirror of tequila sauce and nopales stew with red onion.
\$ 390

Mar Caribe y Tierra Azteca; turbante de guachinango bañado en charmoula verde y
medallones de cochinito con recado rojo, acompañados de yuca al mojo y vegetales asados.
*Caribbean Sea and Aztecan land: Guachinango turban covered in green charmoula and baby
pork medallions in red recado. Accompanied by cassava with mojo and roasted vegetables.*
\$ 370