

ENTRADAS

- Mantequilla con hormiga chicatana y pan de centeno \$130
Lobina, miso y chile serrano \$260
- Tomates, habas, nopales, chile meco y queso de Ocosingo \$196
Endivias, vainilla, limón amarillo y pixtle \$203
Tártara de res Wagyu al pastor \$285
Hinojo, naranja, toronja y granada \$250
Persimos, shiso y acedera \$170
- Tamal de elote, apionabo y mantequilla ahumada \$180
Mole de hoja santa y tamal de quelites \$225
Tacos de col rizada y pipián de pistache \$127

PASTAS Y SOPAS

- Minestrone de verduras \$215
- Tortelloni de queso taleggio y jugo de verduras rostizadas \$293
Gnocchi de papa, huitlacoche y verduras de la milpa \$280
Ravioles de camote, suero de leche y salsa macha \$275
Tagliolini, cucaracha de mar, calabacitas y bottarga \$415
Risotto de betabel, radicchio y queso de Chiapas \$310
Tagliatelle, salchicha italiana y chile de árbol \$300
Pappardelle, higaditos de pollo y salvia \$285



ROSETTA

PESCADOS Y CARNES

Huachinango, papa, jitomates y salicornia \$415

Róbalo en costra de sal con hierbas y salicornia \$498

Mollejas de ternera, yogurt, hierbabuena, granada y zaatar \$430

Codornices, farro, dátíl y hoja de mostaza \$455

QUESOS

Queso Padua, pan de nuez y pasas con miel de Tsitsilché \$255

Pirámide de oveja, pan de maíz con ceniza y miel de lavanda \$235

POSTRES

Hierbas frescas, helado de romero y aceite de oliva \$145

Peras, flor de sauco y helado de estragón \$150

Mamey, pixtle y taxcalate \$155

Mil hojas de cebada y helado de lavanda \$115

Hoja santa y chocolate de cacao blanco criollo \$210

Helado de mantequilla, pan y sal \$115



STARTERS

- Chicatana ant butter and rye sourdough \$130
Lobina, miso, and serrano pepper \$260
Green tomatoes, broad beans, nopales, meco pepper, and cheese \$196
Endives, vanilla, lemon, and pixtle \$203
Wagyu steak tartare al pastor \$285
Fennel, orange, grapefruit, and pomegranate \$250
Persimmon, shiso, and sorrel \$170
Corn tamal, celeriac, and smoked butter \$180
Hoja santa mole and quelite tamal \$225
Kale and pistachio pipián tacos \$127

PASTAS AND SOUP

- Vegetable minestrone \$215
Taleggio tortellini and chargrilled vegetable broth \$293
Potato gnocchi, huitlacoche, and milpa vegetables \$280
Ravioli, sweet potatoes, buttermilk, and macha sauce \$275
Tagliolini, sea slaters, zucchini, and bottarga \$415
Risotto, beets, radicchio, and Chiapas cheese \$310
Tagliatelle, Italian sausage, and chile de árbol \$300
Pappardelle, chicken liver, and sage \$285



October 21, 2021

FISH AND MEAT

Huachinango, potatoes, tomatoes, and samphire \$415

Róbalo in sea salt with herbs and samphire \$498

Veal sweetbreads, yogurt, peppermint, pomegranate, and za'atar \$430

Quail, farro, dates, and mustard greens \$455

CHEESES

Padua cheese, raisin nut bread, and Tsitsilché honey \$255

Sheep's milk cheese, cornbread with ash, and lavender honey \$235

DESSERTS

Fresh herbs, rosemary ice cream, and olive oil \$145

Pears, elderflowers, and tarragon ice cream \$150

Mamey, pixtle, and taxcalate \$155

Barley mille-feuille and lavender ice cream \$115

Hoja santa and criollo white bean cacao \$210

Butter ice cream, bread, and salt \$115



ROSETTA