

Ocunmare[®]

SHARED DINING

MENÚ

MENU

*El consumo de platillos elaborados con huevo, carne o pescado crudo o semi crudo es bajo su propia responsabilidad. Precios en Pesos Mexicanos. IVA incluido. Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express. Todos los servicios de alimentos y bebidas están sujetos a un cargo del 15%.

*The intake of dishes made with raw or semi-raw egg, meat or fish is at your own risk. Prices in Mexican pesos. VAT included. We accept: Mastercard, Visa and American Express. All food and beverage services are subject to a 15% charge.

Ⓥ **PAN DE MASA MADRE / SOURDOUGH BREAD**
con compota de tomate, chile pasilla y queso de la casa
/ with tomato compote, pasilla chili & housemade cheese

Ⓥ **CHIPAS**
con guacachile / with guacachile

TOSTADA DE ATÚN / TUNA TOSTADA
con rábano / with radish

TOSTADA DE ABULÓN / ABALONE TOSTADA
con habanero / with habanero

PANUCHO DE ERIZO / SEA URCHIN PANUCHO
con salsa macha y aguacate / with macha sauce & avocado

Ⓥ **ENSALADA DE ENDIVIAS / ENDIVE SALAD**
con queso Cotija, alubias y cítricos de la región
/ with Cotija cheese, beans & local citrus fruits

TARTAR DE RES / BEEF TARTARE
con yema curada, berros, mizuna y cilantro
/ with cured egg yolk, watercress, coriander & mustard greens

Ⓥ **AGUACHILE DE HOJAS DE HIGOS
/ AGUACHILE WITH FIG LEAVES**
con nopal, salicornia y raíz de cilantro
/ with cactus, salicornia & coriander root

CEVICHE DE KAMPACHI / KAMPACHI CEVICHE
con nuez de la india, yuzu, chile manzano
y aceite de epazote / with cashew nuts, yuzu, manzano chili
& epazote oil

**CARPACCIO DE LENGUA DE RES
/ BEEF TONGUE CARPACCIO**
en salsa verde, verdolagas y tomatillo
/ in green sauce, purslane & tomatillo

Ⓥ **TAMAL DE CHIRIVIA / PARSNIP TAMALE**
con queso Ocosingo, habas y salsa roja
/ with Ocosingo cheese, fava beans & red sauce

- Ⓥ **CALABAZA ITALIANA CONFITADA**
/ CANDIED ZUCCHINI
con acelgas asadas y salsa de hoja santa
/ with chard wild greens & hoja santa sauce

TACO DE MOLLEJA / BEEF SWEETBREADS TACO
con aguacate y salsa xochonostle
/ with avocado & xochonostle sauce

COSTILLAS DE CORDERO / LAMB RIBS
con adobo de chile ancho, ajo negro y berenjenas
/ with ancho chili, black garlic & eggplant

RIB EYE
con zacate limón, aguacate y pepino asado
/ with lemongrass, avocado & charred cucumber

PESCADO CON ADOBO DE GUAJILLO
/FISH WITH GUAJILLO ADOBO
con miso, pico de gallo y chilacayota
/ with miso, pico de gallo & chilacayota

POSTRES / DESSERTS

- Ⓥ **BIZCOCHO DE QUESO BOLA Y CAJETA**
/ BOLA CHEESE BISCUIT & CAJETA

- Ⓥ **KIWI / KIWI**
con helado de aguacate, pera y albahaca
/ with avocado ice cream, pear & basil

- Ⓥ **MARACUYA / PASSION FRUIT**
con ajonjoli negro y caramelo de miso
/ with black sesame seed & miso caramel

- Ⓥ **BIZCOCHO DE CHOCOLATE / CHOCOLATE BISCUIT**
con helado de pinole y ganache de mole
/ with pinole ice cream & mole ganache