



MENÚ

ENTRADAS

Ensalada de jitomates \$140

Mezcla de jitomates frescos locales, jocoque con hinojo fresco y salsa macha con ajo rostizado.

Acompañado de tostadas de maíz quebrado hechas a mano.

Coliflor al carbón y encacahuatado \$150 - para compartir

Coliflor para botanear al carbón, encacahuatado de chiles secos y cerveza Allende, Chochoyotas de maíz y cebollitas encurtida.

Guacamole Bowl \$180 - para compartir

Guacamole con habas y hojas frescas, chicharrón de pork belly, queso Oaxaca local, ensalada de nopales y algas. Servido con tortilla de maíz hecha a mano

Opción vegetariana, con costillas de elote.

Dumplings de hongos y hoja santa (7) \$185.00

Hongos salteados con ajo, cebolla y caldillo de frijol, fritos en aceite de ajo y ajonjolí, cebollín y una sopita de hongos y ajonjolí.

Tostaditas de atún \$180

Atún fresco, sandía, salsa macha, togarashi, servida con pepino persa, algas y ponzu cítrica.

Tostada de patita \$160

Patita de cerdo curtida en casa, frijoles refritos y salsa verde de tomatillo con nuestra kimchi-col estilo coreano fermentada.

FUERTES

Tlacoyos divorciados \$160

Rellenos de puré de habas, chicharos y edamame con hierbas frescas, chicharron de setas con 5 especias chinas.

Servidos con dos salsas, verde de pepita con albahaca y roja de guajillo y queso de Chiapas.

Tetela \$180

Relleno de plátano macho y queso cotija, Mole de macadamia, ajonjolí tostado y cilantro criollo.

Tacos de Jaiba \$180

Tacos de jaiba de concha suave servidos en tortilla de harina, salsa de tamarindo, pepino y zanahoria encurtida, salsita ponzu de chipotle y sriracha mexicana.

Tacos de Pork belly al pastor \$180

Tacos de pork belly al pastor, piña asada y salsa de chile cascabel.

Acompañados de esquites en dashi, epazote y mayonesa de miso.

Tacos de cachete \$180

Tacos de cachete adobado al carbón, servidos sobre aguachile de tomate verde y jalapeño y ensalada cilantro, pepino rábano y aguacate.

Bao de camarones al ajillo \$210.00

Salsa de aguachile de albahaca y jengibre, encurtidos de la casa y ensalada de cilantro.

Flautas de Birria \$190

Flautas de birria con cebollitas encurtidas con orégano, pepino japonés y rábano. Servidas con un caldo tradicional de birria para dipear tus flautas. Salsa de chile cascabel al lado.

Yakitoris de pollo en adobo y miel \$210.00

Muslitos de pollo marinados en miel de chipotle y asados al carbón con adobo de guajillo, servidos con arroz y cebollitas asadas.

Camarones zarandeados \$235.00

Camarón jumbo zarandeados con mayonesa de katsobushi, adobo de chiles secos, limón amarillo

Tlalpeño Ramen \$180

Dashi Tlalpeño picosito, fideos de arroz, cueritos, pork belly, bok choy asada, naruto y chicharron.



MENU

STARTER

Tomato salad \$140

Mix of local tomatoes, lebane cheese with fresh fennel, and roasted Macha sauce.
Served with handmade corn tostadas.

Roasted cauliflower and Encacahuatado sauce \$150

Cauliflower on the grill, Mexican peanut sauce with dried chilies and Allende beer, chochoyotas- Corn dough balls-, and pickled onions.

Guacamole Bowl \$180 to share

Guacamole, fresh greens, pork belly crispy chicharron, local Oaxaca cheese, nopales and seaweed salad and handmade corn tortillas.
Vegetarian option: Corn ribs

Mushroom and Hoja Santa Dumplings (5) \$185.00.

Mushrooms sautéed with garlic, onion, and bean broth, fried in sesame oil, chives.
Served with soup of mushrooms and sesame.

Tuna tostaditas \$180

Three raw tuna and watermelon tostadas, macha sauce, togarashi, served with Persian cucumber, seaweed, and citrus ponzu.

Tostada de patita \$160

Pickled pig's trotter, pickled vegetables, mexican refried beans, and green tomatillo sauce with homemade kimchi.

MAIN

Tlacoyos divorciados \$175 Tlacoyos, oval-shaped corn masa

Filled with fresh fava bean, peas and edamame puree, with fresh herbs.

Topped with crispy pink oyster mushroom Chicharron with 5 Chinese spices and two salsas, green with pumpkin seeds and basil, guajillo chili red sauce.

Tetela \$190

Tetela-Delicious triangle-shaped pockets of corn masa.

Filled with sweet plantain and cotija cheese, Macadamia mole, toasted sesame seeds, and cilantro.

Tacos de Jaiba \$10

Soft-shell crab tacos on flour tortillas, tamarind sauce and pickle salad with jicama, pepino and carrot.

Served with a chipotle ponzu sauce.

Tacos de Pork belly al pastor \$180

Grilled pastor-style pork belly, pineapple, and cascabel dried chili sauce.

Served with esquites on a dashi broth, epazote and miso mayo.

Tacos de cachete \$180

Grilled tacos filled with baked beef cheek Adobo, Served over roasted tomatillo and jalapeño aguachile sauce, topped with a salad of cilantro, cucumber, radish and avocado.

Chicken Yakitori marinated in adobo and honey \$210.00

Chicken drumsticks marinated in chipotle honey and grilled with guajillo adobo.

Served with rice and grilled spring onions.

Flautas de Birria \$190

Mexican short rib birria rolled crispy tacos, pickled shallots with oregano, radish, and Japanese cucumber salad, and cascabel chili sauce.

Served with a tradicional birria broth from Jalisco on the side, to deep-in your flautas.

Ajillo Shrimp Bao \$210.00

Basil and ginger aguachile sauce, house pickles, and cilantro salad.

Grilled Shrimp \$235.00

Jumbo shrimp grilled with katsuobushi mayonnaise, dry chili adobo, yellow lemon.

Tlalpeño Ramen \$180

Spicy and umami Mexican Tlalpeño Dashi broth, noodles, Pork skins and pork belly slices, grilled bok choy, naruto and chicharron.