



**mESTIZA**

RAÍCES LATINAS



# ENTRADAS

## GUACAMOLE

Aguacate martajado norteño • pico de gallo • cilantro • queso panela a las brasas  
250g

## ELOTES ROSTIZADOS

Salsa de yogourt con jalapeño • alioli de epazote  
y sal de gusano • 180g

## CARPACCIO DE RES

Corazón de alcachofa • queso grana padano rallado en la mesa  
pesto de chile habanero • 120g

## PULPO

Cebolla a las brasas • salsa de balsámico con chipotle • orégano silvestre • 150g

## TIRADITO DE QUESO PANELA

Queso panela a las brasas • sobre gazpacho de jalapeño • cancha  
cebolla morada • 80g

## EMPANADA DE CARNE

Horneada • acompañada de cassé de tomate • 1 pieza • 120g

## BURRATA CON MOLE

Mole almendrado hecho en casa • sobre plátano macho horneado • almendras  
ajonjolí tostado • 120g

## PIMIENTO RELLENO ASADO

A las brasas • relleno de queso de cabra • bañado en salsa de pimientos de padrón  
pistache • 150g

## CHICHARRÓN DE LA RAMOS

Acompañado de aguacate martajado y tortillas • 200g

## CARPACCIO DE PORTOBELLO

Láminas de hongo portobello • burrata • reducción de balsámico • 100g





## CRUDOS

### CARPACCIO DE CAMARÓN

Aioli de pescado ahumado · acocil  
horneado · cilantro · salsa cítrica  
chile serrano · 100g

### TÁRTARA DE ATÚN

Aguacate · chile serrano rojo · aderezo  
de naranja y mandarina · crocante  
de pasta phyllo · 120g

### CEVICHE VERDE

Pesca del día · aguachile verde  
aguacate · camote · pepino · chile serrano  
cilantro · 150g

### • TIRADITOS •

#### PESCA DEL DÍA

Salsa cítrica · aioli de pescado ahumado  
alcaparras y aceitunas · chile serrano rojo  
120g

#### SALMÓN

Ají amarillo · chile serrano  
cebolla morada · cilantro · 120g

#### PULPO

Leche de tigre · mix de chiles en polvo  
chile serrano · aguacate · cilantro  
chips de tortilla · 130g

#### CAMARÓN

En salsa de aguachile verde · jalapeño · hinojo  
· eneldo · aceite de oliva · 100g

#### HAMACHI

Salsa cítrica · leche de tigre · cebollín  
elote tatemado · aceite de chile  
mix de chiles en polvo · 120g

## TOSTADAS

*Maíz azul artesanal · por pieza*

### ATÚN

Aguacate · cebolla morada · pepino · alioli de chipotle · ajonjolí · salsa macha · 180g

### CAMPECHANA

Camarón · pulpo · callo de hacha · alioli de tres chiles · pepino · aguacate · 150g

### CALLO DE HACHA

Alioli yuzu kosho · pepino · aguacate · salsa macha · chile serrano · cebolla morada · 80g





## ENSALADAS & SOPAS

### ENSALADA KULTURA

Tomates cherry · queso de cabra hecho en casa  
aceite de tomillo · albahaca  
preparada en la mesa · 390g

### ENSALADA CAESAR

Queso grana padano · boquerones frescos  
alcaparras · 320g

### ENSALADA MESTIZA

Queso feta · pepino · chiles frescos amarillos  
pimientos de padrón · aceitunas negras  
albahaca · eneldo · 300g

### CHORIZO SALAD

Tomate verde y rojo · cebolla morada · perejil  
cilantro · aguacate · vinagreta de balsámico · chile  
serrano rojo · tajín · crujiente de chorizo · 260g

### ARÚGULA CON QUESO BRIE

Aderezo de mostaza · manzana roja  
arándanos · nueces · 270g

### SOPA DÚO DE ELOTE

Crema de maíz amarillo · crema de huitlacoche  
maíz rostizado · 300ml

### SOPA NORTEÑA DE RIBEYE

Caldo de res · rib eye · fideos · verduras · chipotle  
250 ml

## TAQUERÍA

*Tortilla de maíz artesanal · 3 piezas*

### TACOS DE PULPO

Frijoles refritos · aguacate · salsa de chipotle  
cebolla encurtida · cilantro · 120g

### TACOS DE CAMARÓN AL JOSPER

Aguacate · cebolla encurtida · cilantro · alioli  
de chiltepin · 100g

### TACOS DE ASADO DE TIRA

Costilla horneada por 12 horas · aguacate · cebolla  
morada · cilantro · 150g

### TACOS DE FILETE

Con chicharrón de La Ramos  
120g

### TACOS DE LANGOSTA ROSARITO

Frijoles refritos · aguacate · salsa de chipotle  
cebolla encurtida · 2 piezas · 100g

### QUESABIRRIAS

Cordero en cocción lenta por 18 hrs · queso  
manchego curado · caldo de birria · 100g

### • ESPECIALIDADES •

### TACOS DE RES CON TUÉTANO

Filete a las brasas · tuétano · vinagreta de chile  
de árbol · aguacate · cebolla encurtida  
cilantro · 2 piezas · 130g

### COSTRONA DE ARRACHERA

Crocante de queso manchego · frijoles refritos  
salsa de chipotle · aguacate · cebolla encurtida  
1 pieza · 130g

### COSTRONA DE CAMARÓN

Crocante de queso manchego · frijoles refritos  
salsa de chipotle · aguacate · cebolla encurtida  
1 pieza · 100g





# ALGO MÁS

## FILETE MANCHEGO

En salsa de queso manchego curado · acompañado de pimientos de padrón y espárragos  
servido en mesa · 280g

## COSTILLA CARGADA

Horneada por 18 hrs en cocción lenta · servida en su jugo  
acompañada de papas a la francesa · 300g

## CHAMORRO DE CERDO

Horneado por 18 hrs en cocción lenta con sidra de Asturias  
acompañado de papas a la francesa · 300g

## CAMARONES ZARANDEADOS

Aderezo de chipotle con piloncillo · ensalada de aguacate  
y tomate cherry · 350g

## PASTA ORZO CON COSTILLA

Costilla horneada por 12 horas · queso azul · trufa negra fresca · 200g

## CORDERO AHUMADO A LA LEÑA

Cocido a presión durante 18 horas · salsa demi glace · rub de sal ahumada  
limoneta con habanero · 220g

## HAMBURGUESA MESTIZA

Doble carne · queso cheddar · pepinillos · salsa secreta  
papas gajo · pan brioche · 200g





# AL JOSPER

## CARNES

Calidad USDA Prime • tomate casero  
y hierbas aromáticas

NEW YORK • 500 g

FILETE • 280 g

FILETE PETIT • 225 g

RIB EYE • 500 g

ARRACHERA • 350 g

COWBOY • 550g

## WAGYU AUSTRALIANO

JACK'S CREEK FARM

RIB EYE • 400 g

NEW YORK • 400 g

## LUBINA

Salsa mestiza • pico de gallo con aguacate  
cilantro • 350g

## SALMÓN

Papas Cambray • salsa mestiza  
aceite de oliva • 220g

## POLLO AL LIMÓN CON HABANERO

Hinojo a las brasas • limoneta  
con habanero orégano • 700g

# GUARNICIONES

## VERDURAS DEL HUERTO

Elote baby • coliflor • zanahoria • betabel • cebolla cambray • calabacín  
espárragos • jalapeños • 150g

ESPÁRRAGOS • 120g

## PAPAS CAMBRAY

Aceite de olivo • aioli de limón • perejil • 150g

PAPAS A LA FRANCESA • 150g

PURÉ DE PAPA • 180g

## PAPAS CRUJIENTES

Queso grana padano • páprika • cebolla caramelizada • orégano • 150g





# POSTRES

## LA GULA

Brownie de chocolate · galleta de chispas de chocolate · helado de dulce de leche salado  
fresas · menta · 150g

## AMAZÓNICO

Cheesecake de plátano · salsa de caramelo salado · palomitas de cacahuate · 140g

## PECADO ORIGINAL

Pudín de manzana · helado de vainilla · salsa caramelo · nueces tostadas · 150g

## PASIÓN CARIBEÑA

Pastel de mousse de maracuyá · frutos del bosque · merengue · tuil · ajonjolí · 140g

## SUNDAE XOCHIMILCO

Pay de nuez pecana · helado de camote artesanal · galleta Tulip · nueces tostadas  
salsa de melaza · 150g

## GELATO DIVINO

Helado de Pistache · preparado en casa · pistaches tostados · aceite de oliva extra virgen  
sal negra · 120g

# CAFÉS Y TÉS

AMERICANO · 240 ml

CAPPUCCINO · 240 ml

ESPRESSO · 50 ml

ESPRESSO CORTADO · 40 ml

ESPRESSO DOBLE · 60 ml

CARAJILLO · 120 ml

Granos de Café con chocolate · Licor 43 · fresa

TÉ RONNEFELDT · 240 ml

Apricot & Almendra · Almond Dreams

Manzanilla · Menta · Morgentau · Dung Ti

TÉ RONNEFELDT · 240 ml

Green Dragon · Tie Guan Yin · Pau Mu Tan & Melon

Fancy Sencha · Sencha · Pure Fruit





**mESTIZA**

RAÍCES LATINAS





## MIXOLOGY

*Sumérgete en la rica fusión prehispánica de las culturas inca y mexicana a través de nuestra selecta mixología.*

# AMULETO

Pisco · Patrón cristalino · Chartreuse amarillo · piña cordial de especias · limón Eureka · bitter de vainilla

**Perfil de sabor:** *Exótica y equilibrada, con notas especiadas que envuelven los sentidos.*



# ANCESTRAL

Mezcal Delirio Reposado · Licor de Chile Ancho · Limón Aqua faba · Oleo Saccharum de cáscara de piña

**Sabor a alegir:** *Tamarindo, Jamaica, Mango, Piña, Frutos rojos*

**Perfil de sabor:** *Erroso, ahumado, especiado, cítrico, dulce.*



# LUNA MESTIZA

Campari · Sake Mio Sparkling · soda · limón · cordial de fresa y jamaica

**Perfil de sabor:** *Refrescante y afrutada, con un ligero amargor y efervescencia.*

Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.

Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión). Tipo de cambio 1 USD = 17 MXN



# CANTARITOS

*Un homenaje a la rica historia y  
al legado de nuestras culturas.*

# MULATO

Tequila Patrón Cristalino • Pox Siglo Cero • Aperol • puré de mango y cúrcuma • habanero • limón y naranja

**Perfil de sabor:** Ahumada, cítrica y especiada, con un toque de picante.



# JAGUAR

Cachaza Pitu • Aperol • Agua Bendita mezcal • maracuyá con ceniza de tortilla • limoncello artesanal • miel fortificada con piel de limón

**Perfil de sabor:** Fresca, con toques ahumados, cítricos y tropicales.



# CASCABEL

Sake Momokawa Diamond • Sotol Soto Mayor • licor de naranja agria • puré de guayaba y xoconostle • ate dulce de guayaba

**Perfil de sabor:** Ahumada, cítrica, dulce y picante, con un toque umami.



# LA INCONDICIONAL

Agua Bendita mezcal • licor de chile ancho • piña sirope de tamarindo • limón

**Perfil de sabor:** Ahumada, picante, dulce y tropical.

Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.

Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión). Tipo de cambio 1 USD = 17 MXN



*Una conexión con lo espiritual, despertando los sentidos y evocando la riqueza de civilizaciones milenarias*

# RITUAL

Bacanora · licor Kalani de coco · jarabe de frambuesa y chipotle · toronja · sal de chipotle

**Perfil de sabor:** Ahumada y dulce, con toques picantes y cítricos.



# SACRIFICIO

Ginebra Monkey 47 · Aperol · mandarina baby tatemada miel fortificada con limón Eureka · jarabe de agave

**Perfil de sabor:** Cítrica y herbal, con equilibrio entre dulce y amargo.



# DIOSA

Vodka Grey Goose · licor St-Germain · raicilla sierra negra lychee · jarabe de pitahaya · yuzu

**Perfil de sabor:** Floral, cítrica y dulce, con un toque ahumado.



# EXPRESSO COYOTE

Licor 43 · Kahlúa Coffee Liqueur · Bacanora Vanilla syrup

**Perfil de sabor:** Ahumado, dulce, cremoso, con notas de café cítrico.

Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.

Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión). Tipo de cambio 1 USD = 17 MXN



# INNOCENTS

*Una experiencia llena innovación.  
Disfruta de combinaciones sin alcohol que cautivarán tu paladar.*

# ANDINO

Crema de yuzu · jugo de yuzu · infusión de lemongrass  
miel de abeja fortificada con yuzu

**Perfil de sabor:** *Cítrica, floral y ligeramente dulce.*



# PACHA MAMA

Red Bull Winter · jarabe de jamaica y habanero · limón  
sal de jamaica · aceite de coco

**Perfil de sabor:** *Energética, con cítricos, picante y dulce.*



# ESPÍRITU

Infusión de butterfly tea · jarabe de agave · pepino  
albahaca · limón

**Perfil de sabor:** *Floral, cítrica y ligeramente dulce,  
con toques herbales.*

Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.

Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión). Tipo de cambio 1 USD = 17 MXN



# CERVEZA

Stella Artois 332 ml  
Michelob Ultra 355 ml  
Negra Modelo 355 ml  
Modelo Especial 355 ml  
Pacífico (Clara/Suave) 355 ml  
Corona (Extra/Light/Cero) 355 ml  
Victoria 355 ml  
Charro Pilsner 355 ml



# DIGESTIVOS

Anís Las Cadenas 45 ml  
Amaretto Disaronno 45 ml  
Bailey's 45 ml  
Chartreuse Amarillo 45 ml  
Chartreuse Verde 45 ml  
Chinchón Dulce 45 ml  
Chinchón Seco 45 ml  
Fernet Branca 45 ml  
Frangelico 45 ml  
Grand Marnier Cordon Rouge 45 ml  
Kahlúa 45 ml  
Licor 43 45 ml  
Pacharán Zoco 45 ml  
Sambuca Vaccari Blanco 45 ml  
Sambuca Vaccari Nero 45 ml

Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.

Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión). Tipo de cambio 1 USD = 17 MXN