



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 prehispanica 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