

ENTRADAS

GUACAMOLE

Acompañado de pico de gallo con chips de yuca, chile jalapeño y aceite bruja. 280

TLAYUDA

Tradicional tlayuda de Oaxaca, acompañada de queso fresco, frijol, aguacate, chapulines ó costilla. 330

CEVICHE NEGRO

Mixto de camarón y pescado, tatemado de cebolla, cilantro, tomate jugo de limón y salsa negra. 480

CEVICHE DEL PACIFICO

Ceviche de atún, camarón, pulpo, carne seca, cebolla morada, cilantro, clamato, aguacate y pepino. 480

ENSALADA DE XOCHIMILCO

Mezcla de espinaca y arúgula de milpa, nuez tostada, arándanos, jitomate cherry, queso chiapaneco y aderezo de miel mostaza. 380

COCCION EN LEÑA

POLLO DEL GALLINERO

Marinada con especias del huerto. Acompañado de papa cambray y ensalada mixta con aguacate. 450

CAMARONES CHILE AJO

Cocinados en leña con salsa de chile ajo del estado de Veracruz, con papas gajo caseras parrilladas. 620

FILETE DE PESCADO

En horno de leña con vino blanco y mantequilla, con pure de papa rustico y ensalada mixta. 690

STEAK

Rib Eye o New york 350 gr servido con frijoles refritos, chiles tatemados y nopal asado. 980

PULPO KAPOK

Pulpo maya parrillada en braza de zapote en confit de guajillo, papas gajo, ensalada de lechugas mixtas. 780

COCHINITA

Carne de cerdo cocinada en tradicional horno PIB con recado de axiote, acompañando de tortillas hechas a mano, cebolla xnipec y chile habanero tatemado. 510

POSTRE

FLAN DE LUCINA

Horneado con cajeta quemada y caramelo, acompañado de helado del día. 280

CHURROS CON HELADO

Espolvoreados con canela y azúcar, acompañados de helado de la casa. 280

POPOCATEPETL DE CHOCOLATE

Panque horneado al momento, relleno de lava de chocolate, servido con helado del día. 280

BUÑUELOS DEL ZOCALO

Tiras crujientes espolvoreados con azúcar y canela, miel de piloncillo, naranja y helado del día. 280



STARTERS

GUACAMOLE

Accompanied by pico de gallo with yucca chips, jalapeño chili and witch oil. 280

TLAYUDA

Traditional tlayuda from Oaxaca, fresh cheese, beans, avocado with chapulines or ribs. 360

BLACK CEVICHE

Mixed shrimp and fish, sautéed onion, cilantro, tomato, lemon juice and black sauce. 480

PACIFIC CEVICHE

Tuna ceviche, shrimp, octopus, dried meat, red onion, cilantro, clamato, avocado and cucumber. 480

XOCHIMILCO SALAD

Mix of spinach and arugula, toasted walnuts, cranberries, cherry tomatoes, cheese from Chiapas, and honey-mustard dressing. 380

WOOD-FIRED COOKING

CHICKEN

Marinated with fresh spices. Served with potatoes and mixed salad with avocado. 450

CHILE AJO SHRIMP

Marinated with chile ajo sauce, cooking in zapote fired wood, served with potato wedges. 620

FISH FILLET

Cooked in a wood oven with white wine and butter, with rustic mashed potatoes and mixed salad. 690

STEAK

Rib Eye or New York 350 gr with beans, roasted chillis, and cactus. 980

KAPOK OCTOPUS

Mayan-grilled octopus in zapote wood with guajillo confit, wedge potatoes, and mixed lettuce salad. 780

COCHINITA

Pork cooked in a traditional PIB oven with achiote, accompanied by handmade tortillas, onions, and roasted habanero chili. 510

DESSERT

LUCINA'S FLAN

Baked with cajeta and caramel. Served with ice cream of the day. 280

CHURROS WITH ICE CREAM

Sprinkled with cinnamon and sugar, accompanied by house ice cream. 280

CHOCOLATE VOLCANO

Freshly baked pancake, filled with chocolate lava, served with ice cream of the day. 280

BUÑUELOS FROM THE ZOCALO

Crispy strips dusted with sugar and cinnamon, piloncillo honey, orange, and ice cream of the day. 280

