

## 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, acompañada de tortillas hechas a mano, cebolla xnipec y chile habanero tatemado. 510

### PESCADO A LA VALENTINA

Pescado entero deshuesado, cubierto con salsa de chiles rojos en vinagre, con papas al mojo de ajo. 620

### PORTOBELLO TRUFADO

Portobello parrillado, servido con setas salteadas al ajo, arúgula, trufa rallada y queso parmesano. 450

### PASTA LARGA EN SALSA DE ALMEJAS

Mejillones y almeja blanca, ajo, vino blanco, mantequilla, albahaca y peperoncino. 380

## 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

### PESCADO A LA VALENTINA

Whole boneless fish, covered with a vinegar-based red chili sauce, served with garlic mojo potatoes. 620

### TRUFFLED PORTOBELLO

Grilled Portobello served with sautéed mushrooms, arugula, grated truffle, and parmesan cheese. 450

### LONG PASTA IN CLAM SAUCE

Mussels and white clams, garlic, white wine, butter, basil, and Chinese pepper. 380

## 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

