

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. 360

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. 320

EMPANADAS VEGETARIANAS

Rellenas de espinacas con champiñones, con salsa roja de chile de arbol. 320

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. 860

PULPO KAPOK

Pulpo maya parrillada en braza de zapote en confit de guajillo, papas gajo, ensalada de lechugas mixtas. 680

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. 420

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

PARRILLADA KAPOK

2 Personas 2200

Mar: camarón (200 g.), atún (200 g.) y pescado (200 g.), vegetales, alga wakame.

Tierra: Pollo (200 g.), res (400 g.), salteado de espinacas y champiñones, papas cambray al romero Incluye una botella de cleriquot 750 ml.

POSTRE

FLAN DE LUCINA

Horneado con cajeta quemada y caramelo, acompañado de helado del día. 220

CHURROS CON HELADO

Espolvoreados con canela y azúcar, acompañados de helado de la casa. 220

POPOCATEPETL DE CHOCOLATE

Panque horneado al momento, relleno de lava de chocolate, servido con helado del día. 220

BUÑUELOS DEL ZOCALO

Tiras crujientes espolvoreados con azúcar y canela, miel de piloncillo, naranja y helado del día. 220



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. 320

VEGETARIAN EMPANADAS

Stuffed with spinach and mushrooms, with red chile de arbol sauce. 320

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. 860

KAPOK OCTOPUS

Mayan-grilled octopus in zapote wood with guajillo confit, wedge potatoes, and mixed lettuce salad. 680

COCHINITA

Pork cooked in a traditional PIB oven with achiote, accompanied by handmade tortillas, onions, and roasted habanero chili. 420

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

PARRILLADA KAPOK

2 People 2200

Sea: Shrimp (200 g), tuna (200 g), and fish (200 g), vegetables, wakame seaweed.

Land: Chicken (200 g), beef (400 g), sautéed spinach and mushrooms, rosemary cambray potatoes. Includes a 750 ml bottle of Cleriquot.

DESSERT

LUCINA'S FLAN

Baked with cajeta and caramel. Served with ice cream of the day. 220

CHURROS WITH ICE CREAM

Sprinkled with cinnamon and sugar, accompanied by house ice cream. 220

CHOCOLATE VOLCANO

Freshly baked pancake, filled with chocolate lava, served with ice cream of the day. 220

BUÑUELOS FROM THE ZOCALO

Crispy strips dusted with sugar and cinnamon, piloncillo honey, orange, and ice cream of the day. 220

