

# palo Santo

cocina de raíz

Salsas y totopos	(por persona) 3.00
Ostra #2 al natural	(unidad) 7.00
Ostra, pico de gallo, piña	(unidad) 7.50
Ostra estilo Mazatlán	(unidad) 7.50
Guacamole, pistacho, semillas	16.00
Guacamole, chicharrón, chile largo	19.00
Guacamole, chapulines entomatados, xnipec	18.00
Costillas de maíz, salsa santa, polvo de chiles	14.00
Remolacha, helado de aguacate, queso ahumado	18.00
Cogollos, queso, maíz crujiente	18.00
Langostinos enchilados, amaranto, salsa zarandeada	21.00
Cangrejo de corteza blanda, tajín, epazote	25.00
Tostada picante de atún, aguacate, habanero	(unidad) 9.00
Zamburifias, mantequilla, chiles tatemados	22.00
Ceviche, pulpo, aguacate, jalapeño	23.00
Aguachile verde, gamba, tomatillo, tostada macha	25.00
Aguachile negro vegano, nopal, berenjena, boniato	19.00
Tacos Baja, lubina, encurtidos, chipotle	(2 unidades) 17.00
Taco de Angus al carbón, frijol, pico de gallo	(2 unidades) 18.00
Quesadilla crujiente, flor de calabaza, pimientos asados	(2 unidades) 16.00
Lubina al pastor, piña, col morada, tortillas	32.00
Pulpo zarandeado, boniato crujiente, salsa verde cruda	34.00
Costilla de vaca, mole manchamanteles, chiles encurtidos	34.00
Pollo Perrón brasa, achiote, xnipec	29.00
Tuétano asado, sopes, salsa verde	27.00

## - P O S T R E S -

Brioche 3 leches, toffee, vainilla	9.00
Piña rostizada, tapioca y coco	9.00
Chocomaíz, cacahuete y cacao	10.00

\*Consultar los alérgenos con el personal de sala. Todos los precios en euros. IVA incluido





palo Santo  
cocina de raíz

# palo Santo

cocina de raíz

Corn chips and sauces	(per person) 3.00
Oyster #2 natural	(unit) 7.00
Oyster, pico de gallo, pineapple	(unit) 7.50
Mazatlan style oyster	(unit) 7.50
Guacamole, pistachio, seeds	16.00
Guacamole, pork crackling, red chili	19.00
Guacamole, tomato crickets, xnipec	18.00
Corn ribs, santa sauce, chili powder	14.00
Beet, avocado ice cream, smoked cheese	18.00
Long lettuce, "cesar", cheese, crispy corn	18.00
Spicy Prawns, amaranth, zarandeada sauce	21.00
Soft shell crab, tajín, epazote	25.00
Spicy tuna toast, avocado, habanero	(unit) 9.00
Seared scallops, butter, burnt chilies	22.00
Octopus ceviche, avocado, jalapeño	23.00
Green aguachile, shrimp, tomatillo, macha corn chips	25.00
Vegan black aguachile, nopal, aubergine, sweet potato	19.00
Baja tacos, sea bass, pickles, chipotle	(2 units) 17.00
Grilled Angus taco, beans, pico de gallo	(2 units) 18.00
Crispy Quesadillas, roasted peppers, pumpkin flower	(2 units) 16.00
Sea bass al pastor, pineapple, purple cabbage, tortillas	32.00
Octopus zarandeado, crispy sweet potato, raw green sauce	34.00
Rib of beef "manchamanteles", pickled chilies	34.00
Grilled chicken, achiote, xnipec	29.00
Roasted bone marrow, sopes, green sauce	27.00

## - D E S S E R T S -

Brioche 3 milks, toffee, vanilla	9.00
Roasted pineapple, tapioca and coconut	9.00
Chocomaíz, peanut and cocoa	10.00

\*Ask for allergens to the room staff. All prices in euros. VAT included





palo Santo

cocina de raíz