

BIENVENIDOS - WELCOME

M O X I



M E N Ú

## CHEF VICENTE TORRES

La inspiración del menú de moxi, surge del entorno, de los pequeños productores que para mí son artesanos y parte fundamental de nuestro equipo. De las huertas orgánicas, sus colores, aromas. Me gusta definir el tipo de cocina como una cocina de producto, con toques mediterráneos

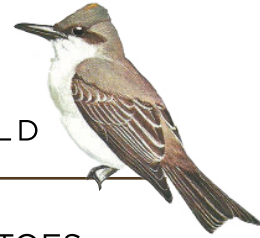
The inspiration behind moxi's menu comes from the environment, from the small producers who, to me, are artisans and a fundamental part of our team. From organic gardens, their colors, aromas. I like to define the type of cuisine as a product-based cuisine with Mediterranean touches.

# ENTRADAS

## APPETIZERS

FRIAS Y CALIENTES / HOT AND COLD

---



### JITOMATES ORGANICOS | ORGANIC TOMATOES

Ensalada de jitomate orgánico, variedad de albahacas, stracciatella y piñon

*Organic tomato salad, variety of basil, stracciatella and pine nut*

**\$290**

### CREMA DE CALABAZA | PUMPKIN CREAM SOUP

Calabaza mantequilla, praliné de pepita, ravioli de flor, yema marinada

*Butternut squash, pumpkin seed praline, flower ravioli and marinated yolk*

**\$270**

### COLIFLOR | CAULIFLOWER

Coliflor rostizada y adobo de frutos secos

*Roasted cauliflower and dried fruit marinade*

**\$200**

### ATÚN | TUNA 100g

Carpaccio atún, vinagreta de cítricos, piñones, shiso y tocino

*Tuna carpaccio, citrus vinaigrette, pine nuts, shiso and bacon*

**\$270**

### AGUACHILE CANGREJO | CRAB AGUACHILE 100g

Aguachile verde, mandarina, zanahorias en escabeche, aire de jengibre

*Green aguachile, tangerine, pickled carrots and ginger air*

**\$350**

### TÁRTARA DE RES | BEEF TARTARE 100g

Tártara de res, yema marinada, caramelo cebolla, helado de mostaza a la antigua

*Beef tartare, marinated yolk, caramel onion and old style mustard ice cream*

**\$390**

### ESPARRAGO BLANCO | WHITE ASPARAGUS

Asado a la parrilla, jitomate seco, berros y trufa

*Grilled, sun-dried tomatoes, watercress and truffle*

**\$320**



# PLATOS FUERTES

## MAIN COURSES

CARNES Y PESCADOS / MEAT & FISH

---

### HUACHINANGO | RED SNAPPER 500g

A la talla, vinagreta de cítricos, ensalada de hinojo fresco  
(*Mexican marinade*), *citrus vinaigrette and fresh fennel salad*

**\$800**

### LUBINA | SEA BASS 150g

Asada, salsa de mejillón y azafrán  
*Grilled with mussel and saffron sauce*

**\$600**

### PULPO | OCTOPUS 160g

Asado, salsa piquillo, emulsión tinta, papa en verde  
*Grilled, piquillo sauce, ink emulsion, mashed potato with green sauce*

**\$480**

### RIB EYE 400g

A la brasa, acelgas confitadas y zanahorias baby  
*Grilled, confited swiss chard and baby carrots*

**\$960**

### FILETE | FILLET 180g

Graten de papa, mermelada de hongos y terrina panceta  
*Potato graten, mushroom jam and Iberian bacon terrine*

**\$800**

### CORDERO | LAMB 300g

Estilo tajine, puré de sésamo, aceitunas kalamata, naranja y miel  
*Tajine style, sesame pure, kalamata olives, orange and honey*

**\$700**

### BARBACOA DE RES | BEEF BARBACOA 180g

Salsa martajada, cebolla tatemadas, adobo de chile morita  
(*Mexican sauce*), *tatemado onion, morita pepper adobe*

**\$500**

### TORTA LECHÓN | SUCKLING PORK TORTA 100g

Torta rellena de lechón, cebolla encurtida, salsa borracha  
*Bread stuffed with suckling pork, pickled onion and salsa borracha*

**\$380**

### HAMBURGUESA MATILDA | MATILDA BURGER 200g

Hamburguesa smash, queso cheddar, mermelada cebolla y tocino,  
jalapeños encurtidos y mostaza antigua.

*Smash burger, cheddar cheese, onion and bacon jam, pickled jalapeño  
and old style mustard.*

**\$330**

# POSTRES DESSERTS



## **CHEESECAKE AL MOMENTO | CHEESECAKE**

Queso bola, helado cereza

*Ocosingo cheese and cherry ice cream*

**\$230**

## **GIANDUJA**

Chocolate, avellana, naranja y pan de frutos secos

*Chocolate, hazelnut, orange and nut bread*

**\$230**

## **PIÑA ASADA | ROASTED PINEAPPLE**

Buñuelos de piña, salsa de piña colada,  
sorbete de coco fresco, gelatina de ginebra

*Pineapple fritter, Pina colada sauce,  
fresh coconut sorbet and gin jelly*

**\$230**

**PRECIOS EN PESOS MEXICANOS | PRICES IN MEXICAN PESOS**

**"EL CONSUMO DE PRODUCTOS MARÍTIMOS Y/O CRUDOS ES BAJO RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE"**  
**"THE CONSUMPTION OF SEAFOOD AND/OR RAW FOOD IS UNDER THE GUEST RESPONSIBILITY"**

**TODOS LOS VEGETALES DEPENDEN DE LA TEMPORADA**  
**ALL VEGETABLES DEPEND ON SEASONAL AVAILABILITY**

**TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA, NO INCLUYE CARGO POR SERVICIO**  
**VAT IS INCLUDED, SERVICE CHARGE NOT INCLUDED**