



mESTIZA

RAÍCES LATINAS



ENTRADAS

GUACAMOLE

Aguacate martajado norteño • pico de gallo • cilantro • queso panela a las brasas
250g \$190

ELOTES ROSTIZADOS

Salsa de yogourt con jalapeño • alioli de epazote
y sal de gusano • 180g \$160

CARPACCIO DE RES

Corazón de alcachofa • queso grana padano rallado en la mesa
pesto de chile habanero • 120g \$390

PULPO

Cebolla a las brasas • salsa de balsámico con chipotle • orégano silvestre • 150g \$420

TIRADITO DE QUESO PANELA

Queso panela a las brasas • sobre gazpacho de jalapeño • cancha
cebolla morada • 80g \$220

EMPANADA DE CARNE

Horneada • acompañada de cassé de tomate • 1 pieza • 120g \$110

BURRATA CON MOLE

Mole almendrado hecho en casa • sobre plátano macho horneado • almendras
ajonjolí tostado • 120g \$320

PIMIENTO RELLENO ASADO

A las brasas • relleno de queso de cabra • bañado en salsa de pimientos de padrón
pistache • 150g \$240

CHICHARRÓN DE LA RAMOS

Acompañado de aguacate martajado y tortillas • 200g \$250

CARPACCIO DE PORTOBELLO

Láminas de hongo portobello • burrata • reducción de balsámico • 100g \$350





CRUDOS

CARPACCIO DE CAMARÓN

Aioli de pescado ahumado · acocil
horneado · cilantro · salsa cítrica
chile serrano · 100g \$240

TÁRTARA DE ATÚN

Aguacate · chile serrano rojo · aderezo
de naranja y mandarina · crocante
de pasta phyllo · 120g \$390

CEVICHE VERDE

Pesca del día · aguachile verde
aguacate · camote · pepino · chile serrano
cilantro · 150g \$320

• TIRADITOS •

PESCA DEL DÍA

Salsa cítrica · aioli de pescado ahumado
alcaparras y aceitunas · chile serrano rojo
120g \$390

SALMÓN

Ají amarillo · chile serrano
cebolla morada · cilantro · 120g \$320

PULPO

Leche de tigre · mix de chiles en polvo
chile serrano · aguacate · cilantro
chips de tortilla · 130g \$370

CAMARÓN

En salsa de aguachile verde · jalapeño · hinojo
· eneldo · aceite de oliva · 100g \$290

HAMACHI

Salsa cítrica · leche de tigre · cebollín
elote tatemado · aceite de chile
mix de chiles en polvo · 120g \$390

TOSTADAS

Maíz azul artesanal · por pieza

ATÚN

Aguacate · cebolla morada · pepino · alioli de chipotle · ajonjolí · salsa macha · 180g \$170

CAMPECHANA

Camarón · pulpo · callo de hacha · alioli de tres chiles · pepino · aguacate · 150g \$175

CALLO DE HACHA

Alioli yuzu kosho · pepino · aguacate · salsa macha · chile serrano · cebolla morada · 80g \$175





ENSALADAS & SOPAS

ENSALADA KULTURA

Tomates cherry · queso de cabra hecho en casa
aceite de tomillo · albahaca
preparada en la mesa · 390g \$250

ENSALADA CAESAR

Queso grana padano · boquerones frescos
alcaparras · 320g \$290

ENSALADA MESTIZA

Queso feta · pepino · chiles frescos amarillos
pimientos de padrón · aceitunas negras
albahaca · eneldo · 300g \$270

CHORIZO SALAD

Tomate verde y rojo · cebolla morada · perejil
cilantro · aguacate · vinagreta de balsámico · chile
serrano rojo · tajín · crujiente de chorizo · 260g \$190

ARÚGULA CON QUESO BRIE

Aderezo de mostaza · manzana roja
arándanos · nueces · 270g \$250

SOPA DÚO DE ELOTE

Crema de maíz amarillo · crema de huitlacoche
maíz rostizado · 300ml \$160

SOPA NORTEÑA DE RIBEYE

Caldo de res · rib eye · fideos · verduras · chipotle
250 ml \$390

TAQUERÍA

Tortilla de maíz artesanal · 3 piezas

TACOS DE PULPO

Frijoles refritos · aguacate · salsa de chipotle
cebolla encurtida · cilantro · 120g \$310

TACOS DE CAMARÓN AL JOSPER

Aguacate · cebolla encurtida · cilantro · alioli
de chiltepin · 100g \$270

TACOS DE ASADO DE TIRA

Costilla horneada por 12 horas · aguacate · cebolla
morada · cilantro · 150g \$310

TACOS DE FILETE

Con chicharrón de La Ramos
120g \$290

TACOS DE LANGOSTA ROSARITO

Frijoles refritos · aguacate · salsa de chipotle
cebolla encurtida · 2 piezas · 100g \$420

QUESABIRRIAS

Cordero en cocción lenta por 18 hrs · queso
manchego curado · caldo de birria · 100g \$320

• ESPECIALIDADES •

TACOS DE RES CON TUÉTANO

Filete a las brasas · tuétano · vinagreta de chile
de árbol · aguacate · cebolla encurtida
cilantro · 2 piezas · 130g \$390

COSTRONA DE ARRACHERA

Crocante de queso manchego · frijoles refritos
salsa de chipotle · aguacate · cebolla encurtida
1 pieza · 130g \$140

COSTRONA DE CAMARÓN

Crocante de queso manchego · frijoles refritos
salsa de chipotle · aguacate · cebolla encurtida
1 pieza · 100g \$140





ALGO MÁS

FILETE MANCHEGO

En salsa de queso manchego curado · acompañado de pimientos de padrón y espárragos
servido en mesa · 280g \$590

COSTILLA CARGADA

Horneada por 18 hrs en cocción lenta · servida en su jugo
acompañada de papas a la francesa · 300g \$750

CHAMORRO DE CERDO

Horneado por 18 hrs en cocción lenta con sidra de Asturias
acompañado de papas a la francesa · 300g \$690

CAMARONES ZARANDEADOS

Aderezo de chipotle con piloncillo · ensalada de aguacate
y tomate cherry · 350g \$680

PASTA ORZO CON COSTILLA

Costilla horneada por 12 horas · queso azul · trufa negra fresca · 200g \$650

CORDERO AHUMADO A LA LEÑA

Cocido a presión durante 18 horas · salsa demi glace · rub de sal ahumada
limoneta con habanero · 220g \$580

HAMBURGUESA MESTIZA

Doble carne · queso cheddar · pepinillos · salsa secreta
papas gajo · pan brioche · 200g \$390





AL JOSPER

CARNES

Calidad USDA Prime • tomate casero
y hierbas aromáticas

NEW YORK • 500 g \$890

FILETE • 280 g \$750

FILETE PETIT • 225 g \$650

RIB EYE • 500 g \$950

ARRACHERA • 350 g \$480

COWBOY • 550g \$1,050

WAGYU AUSTRALIANO

JACK'S CREEK FARM

RIB EYE • 400 g \$1,900

NEW YORK • 400 g \$1,900

LUBINA

Salsa mestiza • pico de gallo con aguacate
cilantro • 350g \$780

SALMÓN

Papas Cambray • salsa mestiza
aceite de oliva • 220g \$590

POLLO AL LIMÓN CON HABANERO

Hinojo a las brasas • limoneta
con habanero orégano • 700g \$490

GUARNICIONES

VERDURAS DEL HUERTO

Elote baby • coliflor • zanahoria • betabel • cebolla cambray • calabacín
espárragos • jalapeños • 150g \$250

ESPÁRRAGOS • 120g \$290

PAPAS CAMBRAY

Aceite de oliva • aioli de limón • perejil • 150g \$180

PAPAS A LA FRANCESA • 150g \$190

PURÉ DE PAPA • 180g \$190

PAPAS CRUJIENTES

Queso grana padano • páprika • cebolla caramelizada • orégano • 150g \$190





POSTRES

LA GULA

Brownie de chocolate · galleta de chispas de chocolate · helado de dulce de leche salado
fresas · menta · 150g \$280

AMAZÓNICO

Cheesecake de plátano · salsa de caramelo salado · palomitas de cacahuate · 140g \$280

PECADO ORIGINAL

Pudín de manzana · helado de vainilla · salsa caramelo · nueces tostadas · 150g \$280

PASIÓN CARIBEÑA

Pastel de mousse de maracuyá · frutos del bosque · merengue · tuil · ajonjolí · 140g \$280

SUNDAE XOCHIMILCO

Pay de nuez pecana · helado de camote artesanal · galleta Tulip · nueces tostadas
salsa de melaza · 150g \$280

GELATO DIVINO

Helado de Pistache · preparado en casa · pistaches tostados · aceite de oliva extra virgen
sal negra · 120g \$280

CAFÉS Y TÉS

AMERICANO · 240 ml \$55

CAPPUCCINO · 240 ml \$75

ESPRESSO · 50 ml \$50

ESPRESSO CORTADO · 40 ml \$50

ESPRESSO DOBLE · 60 ml \$90

CARAJILLO · 120 ml

Granos de Café con chocolate · Licor 43 · fresa \$220

TÉ RONNEFELDT · 240 ml

Apricot & Almendra · Almond Dreams

Manzanilla · Menta · Morgentau · Dung Ti \$75

TÉ RONNEFELDT · 240 ml

Green Dragon · Tie Guan Yin · Pau Mu Tan & Melon

Fancy Sencha · Sencha · Pure Fruit \$90

