



**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

