

OVERTURE

(V) Guacamole Nacionalista, las joyas Mexicanas £8

Nationalistic guacamole, fresh cheese, pomegranate, gold grasshopper

Tacos de chilorio con salsa de chile de árbol y crema de rancho £10

Beef chilorio tacos, cabbage, crème fraîche, árbol chile sauce

Quesadillas multicolor £9

Multicoloured quesadillas

Poblano chile and cheese, Wild mushrooms and cheese,
Beef and cheese, Huitlacoche and cheese

Selección de tostadas crocantes: £9

Selection of tostadas:

Escabeche de salmón, aguacate y chile chipotle

Pickled salmon, avocado, chipotle

Trucha ahumada, crema de rancho y chile rojo

Smoked trout, red caviar, crème fraîche, red chile

(V) Queso asado, acelgas y salsa verde

Pan fried cheese, Swiss chard, green sauce

D R A M A

Ceviche vampiro con el esplendor del mango y aguanieve de sangrita £12

Sea bass ceviche, mango, sangrita sorbet

(V) Tlayuda con frijoles negros, queso Oaxaca ahumado, mezcla de hierbas frescas y salsa macha £11

Tlayuda with black beans, smoked Oaxaca cheese, mix leaves and macha sauce, *with Ribeye £4 supplement*

(V) Tamal con sabores de México £10

Mexican tamal

(V) Ensalada de nopal asado, queso halloumi, tomatillos frescos y rostizados £11

Grilled nopal salad, halloumi cheese, fresh and roasted tomatillos

Sopa de frijol, aguacate, chochoyotas, foie gras £12

Black bean soup, avocado, pan fried foie gras

Pulpo con aceite de chile guajillo y pétalos de cebolla tatemada £12

Octopus, guajillo oil, charred onion

(V) Tlacoyo de hongos, salsa roja £9

Wild mushrooms tlacoyo, fresh cheese, red sauce

Camarones al ajillo con su mayonesa de hojas de limón y orégano £12

Shrimps with guajillo chile, lime leaves and oregano mayonnaise

Sope de langosta, lechuga y salsa molcajete £12

Lobster sope, lettuce, molcajete sauce

MAIN ACT

(V) Calabaza rostizada, pipián rojo y col asada £20
Roasted pumpkin, grilled cabbage, red pipián sauce

Costillas de cordero asadas al carbón, cebolla rostizada y salsa sikil pak de pistacho £26
Grilled lamb ribs, roasted onion, black radish, pistachio sikil pak sauce

Pescado tikin-xick, arroz blanco, pico de gallo £26
Tikin-xick fish, white rice, pico de gallo

Pollo de leche en adobo de cenizas, lentejas y huevo £23
Whole baby chicken with ash adobo, lentils, egg

Cachete de res, verduras encurtidas y puré de berenjena rostizada £24
Beef cheek, pickled vegetables and charred eggplant puree

Carne asada, chiles toreados, cebollitas asadas y salsa roja £38
400gr Rib Eye, spring onion, tortillas, red sauce

Carnitas de cerdo al estilo Michoacán con salsa de chile de árbol £27
Traditional Michoacán-style pork carnitas, árbol chile sauce

Pato al mole negro, puré de plátano y arroz rojo £28
Duck with black mole, plantain puree, red rice

12

Arroz cremoso con chile poblano, muslo de pollo y hechizo de polvo de pepita £22
Creamy poblano rice, chicken thigh, pumpkin seed powder

CHORUS

(V) Ensalada de quinoa, jitomate, arugula y aderezo de mojo verde £6
Quinoa, tomatoes, rocket and Green mojo dressing

(V) Ensalada de chayote, pepino y lima £6
Chayote salad, cucumber, lime

(V) Salsa negra de ceniza de chile habanero £3
Black ashes chile habanero sauce

(V) Arroz cremoso con chile poblano £5
Creamy poblano rice

Frijoles charros £6
Slow cooked black beans, bacon, chile de árbol

(V) Selección de tortillas £2
Selection of tortillas