

WINES

WHITE WINE / VINO BLANCO

VINCENT PINARD 450/2,700

Sauvignon Blanc | 2022 | Sancerre | Organico, Natural

GERARD BERTRAND NATURAE 325/1,300

Chardonnay | 2022 | Sud, France | Biologique

RED WINE / VINO TINTO

ROSSO DI MONTALCINO 480/2,600

Sangiovese | 2021 | Tuscany, Italy | Organico

ARGENTO 400/1,500

Malbec | 2020 | Mendoza, Argentina | Organico

ROSE WINE/ VINO ROSADO

CHÂTEAU D'ESTOUBLON 370/1,800

Grenache blend | 2020 | Provence, France

SPARKLING / ESPUMOSOS

PAPILOU 400/1,700

Narbonne, France | Organico

COCKTAILS

EL REY 250

45 ml mezcal, 15 ml licor de maraschino, jarabe de salvia,
jugo de limón, jugo de toronja, sal de jalapeño
45 ml mezcal, 15 ml maraschino liqueur, sage, lime, grapefruit, jalapeño salt

COSECHA 250

45 ml tequila, 15 ml triple sec (hecho en casa), amargo de menta casero,
limón machacado, jarabe natural
45 ml tequila, 15 ml housemade triple sec, housemade mint bitters,
crushed lemon, simple syrup

PURA VIDA 250

45 ml mezcal, 15 ml st. germain, jugo de limón, jugo de betabel, fresa
45 ml mezcal, 15 ml st. germain, lime juice, beet juice, strawberry

BUGAMBILIA 250

45 ml tequila, óleo de limón con angostura, jugo de limón, cordial de bugambilia,
sal de bugambilia
45 ml tequila, lime oil, angostura bitters, lime, bougainvillea cordial,
bougainvillea salt

SANTO HUERTO 250

60 ml mezcal, jugo de limón, jarabe de hoja santa con tomatillo, sal de romero
60 ml mezcal, lime juice, hoja santa, tomatillo, rosemary salt

CRAFT BEER

CALIFORNIA SURF 200

Blonde Ale | Yenekamu

COLIMITA 200

Lager | Colimita

PERRO DEL MAR 180

IPA | Wendlandt

FOCA PARLANTE 180

Stout | Wendlandt

LA SURFA 200

Lager | Baja Brewing



WINES

WHITE WINE / VINO BLANCO

VINCENT PINARD 450/2,700

Sauvignon Blanc | 2022 | Sancerre | Organico, Natural

GERARD BERTRAND NATURAE 325/1,300

Chardonnay | 2022 | Sud, France | Biologique

RED WINE / VINO TINTO

ROSSO DI MONTALCINO 480/2,600

Sangiovese | 2021 | Tuscany, Italy | Organico

ARGENTO 400/1,500

Malbec | 2020 | Mendoza, Argentina | Organico

ROSE WINE/ VINO ROSADO

CHÂTEAU D'ESTOUBLON 370/1,800

Grenache blend | 2020 | Provence, France

SPARKLING / ESPUMOSOS

PAPILOU 400/1,700

Narbonne, France | Organico

COCKTAILS

EL REY 250

45 ml mezcal, 15 ml licor de maraschino, jarabe de salvia,
jugo de limón, jugo de toronja, sal de jalapeño
45 ml mezcal, 15 ml maraschino liqueur, sage, lime, grapefruit, jalapeño salt

COSECHA 250

45 ml tequila, 15 ml triple sec (hecho en casa), amargo de menta casero,
limón machacado, jarabe natural
45 ml tequila, 15 ml housemade triple sec, housemade mint bitters,
crushed lemon, simple syrup

PURA VIDA 250

45 ml mezcal, 15 ml st. germain, jugo de limón, jugo de betabel, fresa
45 ml mezcal, 15 ml st. germain, lime juice, beet juice, strawberry

BUGAMBILIA 250

45 ml tequila, óleo de limón con angostura, jugo de limón, cordial de bugambilia,
sal de bugambilia
45 ml tequila, lime oil, angostura bitters, lime, bougainvillea cordial,
bougainvillea salt

SANTO HUERTO 250

60 ml mezcal, jugo de limón, jarabe de hoja santa con tomatillo, sal de romero
60 ml mezcal, lime juice, hoja santa, tomatillo, rosemary salt

CRAFT BEER

CALIFORNIA SURF 200

Blonde Ale | Yenekamu

COLIMITA 200

Lager | Colimita

PERRO DEL MAR 180

IPA | Wendlandt

FOCA PARLANTE 180

Stout | Wendlandt

LA SURFA 200

Lager | Baja Brewing



¡ QUIEN COME CON CORDURA, POR SU SALUD PROCURA !

COSECHA

HOTEL SAN CRISTÓBAL

STARTERS

BEET CARPACCIO	210
<i>Fig puree, feta cheese, arugula</i>	
ESQUITES	290
<i>White corn, epazote, parmesan, homemade mayonnaise, fried shrimp</i>	
OCTOPUS SOPES	290
<i>Octopus carnitas, avocado mousse, sour cream, purslane, cilantro</i>	
LENTIL HUMMUS	210
<i>Toasted corn, cilantro oil, pita bread</i>	

TETELAS DE COLIFLOR	250
<i>Adobo cauliflower, sour cream, cilantro</i>	
STUFFED CLAM	220
<i>Chocolate clam, onion, garlic, tomato, cheese, lemon, flour tortilla, salsa</i>	
COSECHA SALAD	220
<i>Mixed greens, sauteed chard, snow peas, apple and maple vinaigrette</i>	
SALAD OF THE DAY	210
<i>Ask your server for details</i>	

TO SHARE

PARA COMPARTIR, SERVES 2-3

BARBACOA DE PICAÑA	890
<i>300 gr picaña tatemada, salsa, pickled onion, corn tortilla, lemon</i>	
PESCADO ZARANDEADO	710
<i>1 kg catch of the day with cascabel chile, salad from the garden</i>	
ROASTED CHICKEN	750
<i>1 kg organic chicken, chambray onion, salsa tatemada, corn tortillas</i>	

MAINS

BLACK MOLE PANCETTA	350
<i>150 gr roasted pancetta, black mole, plantain, purslane</i>	
STUFFED SQUASH	330
<i>Butternut squash, sautéed vegetables, salsa morita, sprouts</i>	
PORK FLAUTAS	350
<i>90 gr pork confit pancetta, corn tortilla, plantain, mole coloradito, cilantro</i>	
CATCH OF THE DAY	350
<i>180 gr catch of the day, hoja santa bean tamal, green salsa</i>	
ARROZ A LA TUMBADA	330
<i>Rice, tomato sauce, grilled vegetables of the day</i>	

SIDES

BLACK BEANS	60
SWEET POTATO PUREÉ WITH VANILLA	80
GRILLED VEGETABLES	80
PICKLED SEASONAL VEGETABLES	80
CORN TORTILLAS 5 PZ	60

DESSERTS..... 250

YELLOW FRUIT TART

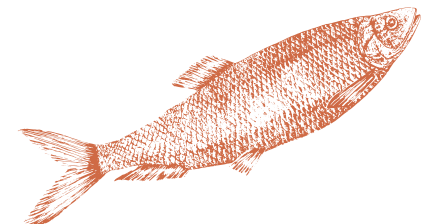
Almond tart, lemon cream, passionfruit jelly, pineapple, mango

TRES LECHES

Vanilla biscuit, coconut milk, coconut cream, condensed milk, vanilla ice cream, fresh fruit

CORN FLAN

Butter cream, toasted corn, caramelized popcorn, corn ice cream



ALL OUR PRICES INCLUDE TAX AND ARE IN MXN.

CONSUMPTION OF UNPASTEURIZED, RAW, OR UNDERCOOKED POULTRY, MEAT, SEAFOOD, FISH, EGGS, OR MILK MAY INCREASE THE RISK OF FOOD-BORNE ILLNESS

¡ QUIEN COME CON CORDURA, POR SU SALUD PROCURA !

COSECHA

HOTEL SAN CRISTÓBAL

ENTRADAS

CARPACCIO DE BETABEL	210
<i>betabel, pure de higo, queso feta, arúgula</i>	
ESQUITES	290
<i>elote blanco, epazote, parmesano, mayonesa casera, 120 gr camarón frito</i>	
SOPE DE PULPO	290
<i>120 gr carnitas de pulpo, mousse de aguacate, crema ácida, verdolaga, cilantro</i>	
HUMMUS DE LENTEJAS	210
<i>lenteja, maíz tostado, aceite de cilantro, pan pita</i>	

TETELAS DE COLIFLOR	250
<i>tetelas, coliflor adobada, crema ácida, cilantro</i>	
ALMEJA RELLENA	220
<i>1 pz. almeja chocolata, cebolla, ajo, tomate, queso, limón amarillo, tortilla de harina, salsa</i>	
ENSALADA COSECHA	220
<i>lechugas mixtas, acelga salteada, hinojo fresco, chícharo chino, vinagreta de manzana y maple</i>	
ENSALADA DEL DÍA	210

PARA COMPARTIR

SERVES 2-3

BARBACOA DE PICAÑA	890
<i>300 gr picaña tatemada, salsa, cebolla encurtida, tortillas de maíz, limón</i>	
POLLO ASADO	710
<i>1 kg pollo orgánico, cebolla cambray, salsa tatemada, tortillas de maíz</i>	
PESCADO ZARANDEADO	750
<i>1 kg pesca del día con salsa de chile cascabel, ensalada del huerto</i>	

FUERTES

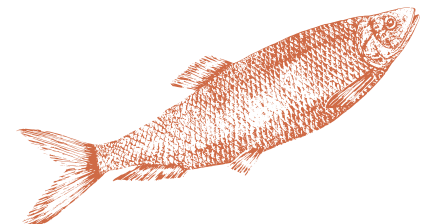
PANCETA EN MOLE NEGRO	350
<i>150 gr panceta de cerdo horneada, mole negro, plátano macho, verdolaga</i>	
CALABAZA RELLENA	330
<i>Calabaza mantequilla, vegetales a la parrilla, salsa de morita, brotes</i>	
FLAUTAS DE CERDO	350
<i>90 gr Panceta de cerdo confitada, Tortilla de maíz, plátano macho, mole coloradito, cilantro</i>	
PESCA Y TAMAL DE HOJA SANTA	350
<i>180 gr Pesca del día, tamal de frijol y hoja santa, salsa verde</i>	
ARROZ A LA TUMBADA	330
<i>Arroz, sofrito de tomate, vegetales del día a la parrilla</i>	

ADICIONALES

FRIJOLES NEGROS	60
PURÉ DE CAMOTE CON VAINILLA	80
VEGETALES PARRILLADOS	80
VERDURAS DEL HUERTO EN ESCABECHE	80
TORTILLAS DE MAÍZ 5 PZ	60

POSTRES..... 250

TARTA DE FRUTOS AMARILLOS	
<i>Tarta de almendra, crema de limón amarillo, gel de maracuyá, piña y mango fresco</i>	
TRES LECHEs	
<i>bizcocho de vainilla, leche de coco, crema de coco, leche condensada, fruta fresca, helado de vainilla</i>	
FLAN DE ELOTE	
<i>Flan de elote, cremoso de mantequilla, maíz tostado, palomitas caramelizadas, helado de elote</i>	



ALL OUR PRICES INCLUDE TAX AND ARE IN MXN.

CONSUMPTION OF UNPASTEURIZED, RAW, OR UNDERCOOKED POULTRY, MEAT, SEAFOOD, FISH, EGGS, OR MILK MAY INCREASE THE RISK OF FOOD-BORNE ILLNESS