



WINES 150ML GLASS, 750ML BOTTLE

WHITE WINE / VINO BLANCO

MONTE XANIC 235/1,680
Sauvignon Blanc | 2024 | Valle de Guadalupe | México

MONTEFIORI 280/1,400
Chardonnay | 2024 | Valle de Guadalupe | México

RED WINE / VINO TINTO

MACRAME 275/1290
Cabernet Sauvignon | 2024 | Valle de San Vicente | México

CÔTES-DU-RHÔNE PIC & CHAPOUTIER 320/1,600
Granache blend | 2023 | Vaucluse Ardèche | France

SPARKLING / ESPUMOSOS

ANDRÉ JACQUART VERTUS 600/3,210
Primer Cru | Champagne | France

1524 310/1,550
Moscato Giallo | San Miguel de Ayende | México

FREIXENET O.O 243/1,215
No alcohol | Queretaro | México

COCKTAILS 300

POBLANA

60 ml tequila, infusion de pablano, cordial de limón, sal de piel cítricos
60 ml tequila, poblano pepper infusion, lemon cordial citrus salt

COSECHA MORADA

60 ml gin mexicano, limón amarillo, albahaca morada, agua carbonatada
60 ml mexican gin, lemon, purple basil, soda water

MI VIDA

30 ml mezcal espadín, limón agave, jalapeño, chile morron verde
60 ml espadin mezcal, lime, agave, jalapeño, green bell pepper

MARGARA DEL HUERTO

60 ml tequila, 30 ml triple sec hecho en casa, limón, jugo verde, sal verde
limón machacado, jarabe natural
45 ml tequila, 30 ml housemade triple sec, green juice, lime, green salt

RABBIT

60 ml tequila blanco o mezcal, limón zanahoria, agua tónica
60 ml tequila blanco or mezcal, lime, carrot, tonic water

MOCKTAILS 355ML 200

MARAVILLA

Vino espumoso cero alcohol, maracuya, albahaca limón
Virgin sparkling wine, passionfruit, lemon basil

SUNSHINE

Piña, naranja, the helado, menta, limón amarillo
Pineapple, orange, ice tea, mint, lemon

CRAFT BEER 355ML 180

VERANIEGA

Mexican ale | Wendlandt

CARRETERA 3

IPA | Transpeninsular

SANTANERA

Lager | Santanera



WINES 150ML GLASS, 750ML BOTTLE

WHITE WINE / VINO BLANCO

MONTE XANIC 235/1,680
Sauvignon Blanc | 2024 | Valle de Guadalupe | México

MONTEFIORI 280/1,400
Chardonnay | 2024 | Valle de Guadalupe | México

RED WINE / VINO TINTO

MACRAME 275/1290
Cabernet Sauvignon | 2024 | Valle de San Vicente | México

CÔTES-DU-RHÔNE PIC & CHAPOUTIER 320/1,600
Granache blend | 2023 | Vaucluse Ardèche | France

SPARKLING / ESPUMOSOS

ANDRÉ JACQUART VERTUS 600/3,210
Primer Cru | Champagne | France

1524 310/1,550
Moscato Giallo | San Miguel de Ayende | México

FREIXENET O.O 243/1,215
No alcohol | Queretaro | México

COCKTAILS 300

POBLANA

60 ml tequila, infusion de pablano, cordial de limón, sal de piel cítricos
60 ml tequila, poblano pepper infusion, lemon cordial citrus salt

COSECHA MORADA

60 ml gin mexicano, limón amarillo, albahaca morada, agua carbonatada
60 ml mexican gin, lemon, purple basil, soda water

MI VIDA

30 ml mezcal espadín, limón agave, jalapeño, chile morron verde
60 ml espadin mezcal, lime, agave, jalapeño, green bell pepper

MARGARA DEL HUERTO

60 ml tequila, 30 ml triple sec hecho en casa, limón, jugo verde, sal verde
limón machacado, jarabe natural
45 ml tequila, 30 ml housemade triple sec, green juice, lime, green salt

RABBIT

60 ml tequila blanco o mezcal, limón zanahoria, agua tónica
60 ml tequila blanco or mezcal, lime, carrot, tonic water

MOCKTAILS 355ML 200

MARAVILLA

Vino espumoso cero alcohol, maracuya, albahaca limón
Virgin sparkling wine, passionfruit, lemon basil

SUNSHINE

Piña, naranja, the helado, menta, limón amarillo
Pineapple, orange, ice tea, mint, lemon

CRAFT BEER 355ML 180

VERANIEGA

Mexican ale | Wendlandt

CARRETERA 3

IPA | Transpeninsular

SANTANERA

Lager | Santanera



¡ QUIEN COME CON CORDURA, POR SU SALUD PROCURA !



COSECHA

HOTEL SAN CRISTÓBAL

STARTERS

GUACAMOLE

Served with crispy fish chicharrón (120 g), macha sauce, cherry tomatoes, Persian cucumber, and cilantro. Accompanied by tortillas.

ADOBEOYSTERS

Fresh oysters (4 pcs) marinated in adobo, with pickled onion and grilled pineapple

FRESH OYSTERS

Local oysters (4 pcs) with avocado sauce, green pico de gallo, cherry tomatoes, and cilantro

GRILLED PINEAPPLE CEVICHE

Catch of the day (120 gr), grilled pineapple sauce, jalapeño, onion, and cilantro

CATCH OF THE DAY TOSTADA

Catch of the day (120 gr), smoked fish cream, green pico de gallo, avocado sauce

RED CEVICHE

Catch of the day (120 g) marinated in guajillo chili with roasted garlic, cherry tomatoes, persian cucumber, lemon mayo, and avocado.

GRILLED VEGETABLES WITH PINK MOLE

Seasonal vegetables grilled in lemon butter, served with pink mole.

GRILLED CORN

With caesar butter, lemon mayo, cotija cheese, burnt tortilla powder, and guajillo chili dust.

TARASCAN BEAN SOUP

Creamy beans soup with cotija cheese, jalapeño, sour cream, avocado, and crispy corn dumpling.

TORTILLA SOUP

Tomato adobo broth, crispy tortilla, oaxacan cheese, avocado

SALADS

ROASTED BEET SALAD

Beet reduction with citrus and honey, fried almonds, orange supremes, almond-based vegan cheese, pollen, and tangerine mousse.

TOMATO SALAD

Tomatoes, avocado, grilled regional cheese, oregano vinaigrette, cotija cheese, Persian cucumber, and onion.

MAINS

GRILLED FLANK STEAK

Flank steak (220 gr), charred onions, creamy avocado, green pico de gallo

COLORADITAS ENMOLADAS

Braised short rib (100 gr), coloradito mole, cotija cheese, sour cream, pickled onions, mixed

ROASTED TOTOABA

Fish marinated in house-made chipotle, served with roasted salsa, lemon mayo, and grilled vegetables.

STEAMED TOTOABA

Sustainable fish (200 g) with poblano chili sauce, sautéed chochoyotas, hoja santa oil, and roasted onion

SMOKED FISH QUESADILLAS

Smoked fish in crispy tortillas (125 g), with roasted salsa and avocado purée.

ROASTED CHICKEN

Debone chicken (250gr) guajillo chili mole, sour cream, and garden salad.

FLANK STEAK CHILE RELLENO

Grilled flank steak (180gr), oaxacan cheese, avocado sauce

SIDES

GRILLED FLANK STEAK 180GR

GRILLED VEGETABLES

AVOCADO

FLOUR OR CORN TORTILLA

DESSERTS

BUÑUELO COSECHA

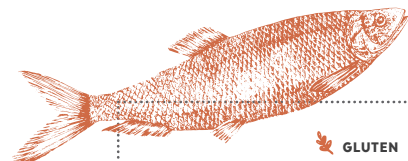
Airy buñuelo with orange sugar, mandarin cream, hibiscus gel, and ginger sponge cake

CHOCO FLAN

Dark chocolate sponge, coffee flan, toasted almond, corn crunch, and pomegranate-red wine reduction.

CORN BREAD

Gluten free corn bread, corn marmalade, sotol cream, and corn crumble



GLUTEN



FISH



SHELLFISH



DAIRY



EGGS



SESAME



NUTS

ALL OUR PRICES INCLUDE TAX AND ARE IN MXN.

Our dishes may contain ingredients such as eggs, dairy, gluten, sesame, fish, shellfish, crustaceans, peanuts, soy, and tree nuts. If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform your server. Please note that consuming poultry, meat, seafood, fish, eggs, or unpasteurized dairy products that are raw or undercooked may increase the risk of foodborne illness.



¡ QUIEN COME CON CORDURA, POR SU SALUD PROCURA !



COSECHA

HOTEL SAN CRISTÓBAL

ENTRADAS

GUACAMOLE	325
Acompañado de chicharrón de pescado (120 g), salsa macha, tomate cherry, pepino persa y cilantro. Se sirve con tortillas	
OSTIONES EN ADOBO	463
Ostiones locales (4pz) adobo rojo cremoso, cebolla encurtida, piña parrillada	
OSTIONES FRESCOS	450
Ostiones locales (4 pz) con salsa de aguacate, pico de gallo verde, tomate cherry, cilantro.	
CEVICHE CON PIÑA ASADA	452
Pesca del día (120gr), salsa de piña asada, jalapeño, cebolla y cilantro	
TOSTADA DE LA PESCA DEL DÍA	358
Pescado del día (120 g) sobre crema de pescado ahumado, pico de gallo verde, cremoso de aguacate, pepino y jalapeño.	
CEVICHE ROJO	452
Pesca del día (120g) marinada en guajillo con ajo rostizado, tomate cherry, pepino persa, mayonesa de limón y aguacate.	
VEGETALES ASADOS CON MOLE ROSA	347
Vegetales de temporada asados en aceite de limón acompañados de mole rosa.	
ELOTE ASADO	353
Con mantequilla Caesar, mayonesa de limón, queso cotija, polvo de tortilla quemada y chile guajillo.	
SOPA TARASCA	353
Frijoles tarasca con queso cotija, jalapeño, crema agria, aguacate y chochoyotas fritas	
SOPA DE TORTILLA	347
Caldo de adobo con tomate, tortilla crujiente, queso oaxaqueño, aguacate	

ENSALADAS

ENSALADA DE BETABEL ASADO	350
Reducción de betabel con cítricos y miel, almendras fritas, supremas de naranja, queso vegano de almendra, polen y mousse de mandarina.	
ENSALADA DE TOMATES	350
Tomates, aguacate, queso regional asado, vinagreta de orégano, queso cotija, pepino persa y cebolla.	

FUERTES

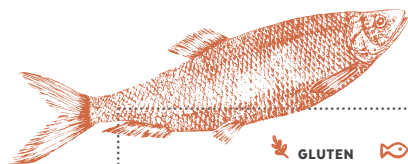
ARRACHERA ASADA	649
Arrachera (180gr), cebollas asadas, aguacate cremoso, pico de gallo verde	
ENMOLADAS COLORADITAS	610
Costilla de res estofada (100gr), mole coloradito, queso cotija, crema agria, cebollas encurtidas, lechugas mixtas	
TOTOABA ROSTIZADA	615
Pesca adobada en chipotle casero, salsa asada, mayonesa de limón, y vegetales asados.	
TOTOABA AL VAPOR	615
Pescado (200 g) con salsa de chile poblano, chochoyotas salteadas, aceite de hoja santa y cebolla asada	
QUESADILLAS DE PESCADO AHUMADO	549
Pescado ahumado en tortilla criuiente 3 piezas (120 gr), salsa tatemada, mezcla de hojas verdes, puré de aguacate.	
POLLO ROSTIZADO	625
Mole de chile guajillo, crema ácida y ensalada del huerto	
CHILE RELLENO DE ARRACHERA	558
Arrachera a la parrilla (180gr), queso oaxaqueño, salsa de aguacate	

ADICIONALES

ARRACHERA A LA PARRILLA 180GR	180
VEGETALES PARRILLADOS	80
AGUACATE	80
TORTILLA HARINA O MAÍZ	80

POSTRES

BUÑUELO COSECHA	280
Buñuelo de aire con azúcar de naranja, crema de mandarina, gel de jamaica, y bizcocho de jengibre.	
CHOCO FLAN	265
Bizcocho de chocolate oscuro, flan de café, almendra tostada, crocante de maíz, y reducción de granada con vino tinto	
PAN DE ELOTE	275
Pan de elote asado sin gluten, mermelada de elote, crema de sotol, crumble de maíz	



GLUTEN PESCADO MARISCOS LÁCTEOS HUEVOS SÉSAMO NUECES

TODOS NUESTROS PRECIOS SON EN PESOS E INCLUYEN IVA

Nuestros platillos pueden contener ingredientes como huevo, lácteos, gluten, ajonjolí, pescado, mariscos, crustáceos, cacahuates, soya y nueces. Si usted tiene alguna alergia o restricción alimenticia, por favor infórmelo a su mesero. Tenga en cuenta que el consumo de aves, carnes, mariscos, pescados, huevo o lácteos sin pasteurizar, crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.