



¡ QUIEN COME CON CORDURA, POR SU SALUD PROCURA !



COSECHA

SUNDAY BRUNCH

FROM THE COMAL

BREAKFAST BURRITOS 🌿🍳 250
Two scrambled eggs with hashbrown and bacon (50g), roasted sauce, and avocado

HUEVOS RANCHEROS 🍳 300
Fried corn tortilla, stewed black beans, one fried egg, avocado, and ranchera sauce

FLANK STEAK TOAST 🌿🍳 320
Avocado, cherry tomatoes, cilantro, grilled skirt steak (90g), sunny-side-up egg, and country bread

RED ENCHILADAS 🌿🍲 450
Three red enchiladas with cheese and chicken (120g), cream, cilantro

CHILAQUILES COLORADITOS 🍲 300
Oaxacan mole, cilantro cream, onion, one fried egg

BEEF RIB QUESADILLA 🌿🍲 [2 pcs] 398
Braised rib (100g), flour tortilla, Oaxaca cheese, onion, purslane, lemon

SHORT RIB BIRRIA 450
Braised short rib (200g) simmered in guajillo adobo, corn tortillas, onion, cilantro

COCHINITA PIBIL 380
Slow-roasted pork (200g) in traditional recado rojo, tortillas, pickled onions, cilantro

RAW & FRESH

GUACAMOLE 🐟 260
Fish cracklings (120g), macha sauce, cherry tomatoes, Persian cucumber, and cilantro, served with tortillas

ADOBO OYSTERS 🍷🍲 [4 pcs] 463
Local oysters, creamy red adobo, pickled onion, and grilled pineapple

FRESH OYSTERS 🍷 [4 pcs] 450
Local oysters with sauce

TRADITIONAL CEVICHE TOSTADA 🌿🐟 220
Catch of the day (120g), cherry tomatoes, red onion, cilantro, and avocado sauce

PINEAPPLE CEVICHE TOSTADA 🌿🐟 220
Catch of the day (120g), grilled pineapple sauce, jalapeño, onion, and cilantro

FROM EL HUERTO

ROASTED BEET SALAD 🌿 350
Beet reduction with citrus and honey, fried almonds, orange segments, almond vegan cheese, pollen, tangerine mousse

TOMATO SALAD 🍅 350
Tomatoes, avocado, roasted regional cheese, oregano vinaigrette, cotija cheese, Persian cucumber, onion

SWEET SIDE

SAN CRISTÓBAL OREJITAS 🌿🍲 [2 pcs] 160
Golden puff pastry, caramelized for a crispy texture

COSECHA FRENCH TOAST 🌿🍳 220
Caramelized brioche soaked in coconut milk, toasted coconut, coconut ice cream, roasted pineapple

SEASONAL PARFAIT 🌿🍲 260
Seasonal fruit, Greek yogurt, mint, granola, and agave

CINNAMON ROLL 🌿🍳 270
Housemade cinnamon roll soaked in tequila, served with whipped cream

After exploring the trails and taking in the landscape, we invite you to recharge and restore your energy.

AFTER HIKE 🍳 450
Traditional cloth-brewed coffee, a fresh garden juice shot, our signature San Cristóbal orejita, and your choice of a breakfast burrito or coloradito chilaquiles

DRINKS

CAFE DE TALEGA 80	ESPRESSO CORTADO 90
ESPRESSO 80	HOT TEA 80
COLD BREW 100	ICED TEA 80
LATTE 110	CHAI LATTE 140
CAPPUCCINO 110	MATCHA LATTE 140

COCKTAILS

CORN BREW 🍷 220
Mexican corn whisky, cold brew, amaretto, black maraschino

MIMOSA Orange, grapefruit or passion fruit, prosecco (60ml) 220

BLOODY MARY Vodka (45ml), tomato juice, black sauce, tabasco, lime. 250

MICHELADA 🌿 National Beer (355ml), lime, salt 120

MARGARA DEL HUERTO 300
Tequila (60ml), housemade triple sec (30ml), green juice, lime, green salt

POBLANA 300
Tequila (60ml), poblano pepper infusion, lemon cordial, citrus salt

LA REYNA 325
Mezcal, tequila blanco (60ml), grapefruit, jalapeño, cilantro

GREEN SMASH Tequila blanco (60ml), basil, lemon 325

NATURAL JUICES

ORANGE 80

GRAPEFRUIT 80

GREEN Spinach, cucumber, celery, green apple, parsley, orange 130

FROM THE GARDEN Beet, celery, carrot, grapefruit, ginger 130

GINGER SHOT Pure natural extract 65

SAN CRISTÓBAL KOMBUCHA

BALANCE [195ml] Lavender, damiana, sage, honey 175

WELLNESS [195ml] Ginger, lemongrass, honey 175

RESILIENCE [195ml] Bougainvillea, chamomile, honey 175

🌿 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

ALMUERZO DEL DOMINGO

DEL COMAL

BURRITOS DEL DESAYUNO 250
 Dos huevos revueltos con tocino (50g), y hashbrowns, salsa rostizada, aguacate

HUEVOS RANCHEROS 300
 Tortilla frita, frijol negro, uno huevo frito, aguacate, salsa ranchera

TOAST CON ARRACHERA 320
 Aguacate, tomate cherry, cilantro, arrachera (90g), pan campecino

ENCHILADAS ROJAS 450
 Tres enchiladas rojas con pollo (120g), queso local, crema, cilantro

CHILAQUILES COLORADITOS 300
 Mole oaxaqueño, cilantro, crema, cebolla, uno huevo frito

QUESADILLAS DE COSTILLA [2 pz] 398
 Costilla braseada (100g), tortilla de harina, queso oaxaqueño, cebolla, verdolaga

SHORT RIB BIRRIA 450
 Costilla cargada (200g), adobo de chile guajillo, tortilla de maíz, cebolla, cilantro

COCHINITA PIBIL 380
 Puerco cocinado lentamente (200g) en tradicional recado rojo, tortillas, cebolla curtida, cilantro

CRUDOS Y FRESCOS

GUACAMOLE 260
 Acompañado de chicharrón de pescado (120g), salsa macha, tortillas de maíz

OSTIONES EN ADOBO [4 pz] 463
 Ostiones locales adobo rojo cremoso, cebolla encurtida, piña parrillada

OSTIONES FRESCOS [4 pz] 450
 Ostiones locales con salsa de aguacate, pico de gallo verde, tomate cherry, cilantro

TOSTADA DE CEVICHE TRADICIONAL 220
 Pesca del día (120g), tomate cherry, cebolla morada, cilantro y salsa de aguacate

TOSTADA DE CEVICHE CON PIÑA 220
 Pesca del día (120g), salsa de piña asada, jalapeño, cebolla y cilantro

DESDE EL HUERTO

ENSALADA DE BETABEL 350
 Reducción de betabel con cítricos y miel, almendras fritas, supremas de naranja, queso vegano de almendra, polen, mousse de mandarina

ENSALADA DE TOMATE 350
 Tomates, aguacate, queso regional asado, vinagreta de orégano, queso cotija, pepino persa, cebolla

LADO DULCE

OREJITAS SAN CRISTOBAL [2 pz] 120
 Hojaldre dorado, caramelizado con textura crujiente

PAN FRANCÉS COSECHA 220
 Brioche caramelizado remojado en leche de coco, coco tostado, helado de coco, piña asada

PARFAIT DE TEMPORADA 260
 Jugo de naranja, fruta de temporada, yogur griego, granola casera, miel de agave

ROL DE CANELA 270
 Hecho en casa, embebido en tequila y servido con crema montada

Después de explorar los senderos y disfrutar del paisaje, te invitamos a recargar energía.

DESPUES DEL HIKE 450
 Café de talega tradicional, shot de jugo fresco del huerto, nuestra clásica orejita San Cristóbal y a elegir entre burritos de desayuno o chilaquiles coloraditos

BEBIDAS

CAFE DE TALEGA 80	ESPRESSO CORTADO 90
ESPRESSO 80	TÉ CALIENTE 80
COLD BREW 100	TÉ HELADO 80
LATTE 110	CHAI LATTE 140
CAPPUCCINO 110	MATCHA LATTE 140

COCTELES

CORN BREW 220
 Whisky mexicano de maíz criollo, cold brew, amaretto, marashino negra

MIMOSA Naranja o toronja, prosecco (60ml) 220

BLOODY MARY Vodka (45ml), clamato, salsas negras, tabasco 250

MICHELADA Cerveza nacional (355ml), limón, sal 120

MARGARA DEL HUERTO 300
 Tequila (60ml), triple sec (30ml), jugo verde, limon

POBLANA 300
 Tequila (60ml), infusion de chile poblano, cordial de limón, sal

LA REYNA 325
 Mezcal, tequila blanco (60ml), toronja, cilantro, chile jalapeño

GREEN SMASH Tequila blanco (60ml), albahaca, limón amarillo 325

JUGOS NATURALES

NARANJA 80

TORONJA 80

VERDE Espinaca, pepino, apio, manzana verde, perejil, naranja 130

DEL HUERTO Betabel, apio, zanahoria, toronja, genjibre 130

SHOT DE GENJIBRE Extracto de jengibre natural 65

SAN CRISTÓBAL KOMBUCHA

BALANCE [195ml] Lavender, damiana, sage, honey 175

WELLNESS [195ml] Ginger, lemon grass, honey 175

RESILIENCE [195ml] Bugambilia, chamomille, honey 175

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.