



¡ QUIEN COME CON CORDURA, POR SU SALUD PROCURA !



COSECHA

HOTEL SAN CRISTÓBAL

STARTERS

GUACAMOLE	325
<i>Served with crispy fish chicharrón (120g), macha sauce, cherry tomatoes, Persian cucumber, and cilantro, served with tortillas</i>	
ADOBO OYSTERS [4 pcs]	463
<i>Fresh oysters marinated in adobo, with pickled onion and grilled pineapple</i>	
FRESH OYSTERS [4 pcs]	450
<i>Local oysters with avocado sauce, green pico de gallo, cherry tomatoes, and cilantro</i>	
GRILLED PINEAPPLE CEVICHE	452
<i>Catch of the day (120g), grilled pineapple sauce, jalapeño, onion, and cilantro</i>	
CATCH OF THE DAY TOSTADA	358
<i>Catch of the day (120g), smoked fish cream, green pico de gallo, avocado sauce</i>	
RED CEVICHE	452
<i>Catch of the day (120g) marinated in guajillo chili with roasted garlic, cherry tomatoes, persian cucumber, lemon mayo, and avocado</i>	
GRILLED VEGETABLES WITH PINK MOLE	347
<i>Seasonal vegetables grilled in lemon butter, served with pink mole</i>	
GRILLED CORN	353
<i>With caesar butter, lemon mayo, cotija cheese, burnt tortilla powder, and guajillo chili dust</i>	
TARASCAN BEAN SOUP	353
<i>Creamy bean soup with cotija cheese, jalapeño, sour cream, avocado, and crispy corn dumplings</i>	
TORTILLA SOUP	347
<i>Tomato adobo broth, crispy tortilla, oaxacan cheese, avocado</i>	

SALADS

ROASTED BEET SALAD	350
<i>Beet reduction with citrus and honey, fried almonds, orange supremes, almond-based vegan cheese, pollen, and tangerine mousse</i>	
TOMATO SALAD	350
<i>Tomatoes, avocado, grilled regional cheese, oregano vinaigrette, cotija cheese, Persian cucumber, and onion</i>	

MAINS

GRILLED FLANK STEAK	649
<i>Flank steak (220g), charred onions, creamy avocado, green pico de gallo</i>	
COLORADITAS ENMOLADAS	610
<i>Braised short rib (100g), cotija cheese, sour cream, pickled onions, mixed lettuce</i>	
ROASTED TOTOABA	615
<i>Fish marinated in housemade chipotle, served with roasted salsa, lemon, mayo, and grilled vegetables</i>	
STEAMED TOTOABA	615
<i>Sustainable fish (200g), with poblano chili sauce, sautéed chochoyotas, hoja santa oil, and roasted onion</i>	
SMOKED FISH QUESADILLAS [3 pcs]	549
<i>Smoked fish in crispy tortillas (125g), with roasted salsa and avocado purée</i>	
BREADED CHICKEN	625
<i>Deboned chicken (250g), guajillo chili mole, sour cream, and garden salad</i>	
FLANK STEAK CHILE RELLENO	558
<i>Grilled flank steak (180g), Oaxacan cheese, avocado sauce</i>	

SIDES

GRILLED FLANK STEAK 180g	180
GRILLED VEGETABLES	80
AVOCADO	80
FLOUR OR CORN TORTILLAS	80

DESSERTS

CITRUS CLOUD	280
<i>Airy buñuelo with orange sugar, mandarin cream, hibiscus gel, and ginger sponge cake</i>	
CHOCO FLAN	265
<i>Dark chocolate sponge, coffee flan, toasted almond, corn crunch, and pomegranate-red wine reduction</i>	
CORN BREAD	275
<i>Gluten free corn bread, corn marmalade, sotol cream, and corn crumb</i>	



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

ENSALADAS

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

FUERTES

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

ADICIONALES

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

POSTRES

NUBE CÍTRICA	280
<i>Buñuelo de aire con azúcar de naranja, crema de mandarina, gel de jamaica, y bizcocho de jengibre</i>	
CHOCO FLAN	265
<i>Bizcocho de chocolate oscuro, flan de café, almendra tostada, crocante de maíz, y reducción de granada con vino tinto</i>	
PAN DE ELOTE	275
<i>Pan de elote asado sin gluten, mermalada de elote, crema de sotol, crumble de maíz</i>	



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.

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

BARISAL 320/1,600
 Nebbiolo | 2019 | Ojos Negros | México

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

SPARKLING / ESPUMOSOS

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

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

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

COCKTAILS 300

POBLANA
 60ml tequila, infusión de pablano, cordial de limón, al de piel cítrica
 60ml tequila, poblano pepper infusion, lemon cordial, citrus salt

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

MI VIDA
 60ml mezcal espadín, limón, agave, jalapeño, chile morrón verde
 60ml espadin mezcal, lime, agave, jalapeño, green bell pepper

MARGARA DEL HUERTO
 60ml tequila, 30ml triple sec hecho en casa, jugo verde, sal verde,
 limón machacado, jarabe natural
 60ml tequila, 30ml homemade triple sec, green juice, green salt,
 muddled lemon, simple syrup

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

MOCKTAILS 355ml 200

MARAVILLA
 Vino espumoso cero alcohol, maracuyá, albahaca de limón
 Virgin sparkling wine, passion fruit, lemon basil

SUNSHINE
 Piña, naranja, té helado, menta, limón amarillo
 Pineapple, orange, iced 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

BARISAL 320/1,600
 Nebbiolo | 2019 | Ojos Negros | México

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

SPARKLING / ESPUMOSOS

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

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

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

COCKTAILS 300

POBLANA
 60ml tequila, infusión de pablano, cordial de limón, al de piel cítrica
 60ml tequila, poblano pepper infusion, lemon cordial, citrus salt

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

MI VIDA
 60ml mezcal espadín, limón, agave, jalapeño, chile morrón verde
 60ml espadin mezcal, lime, agave, jalapeño, green bell pepper

MARGARA DEL HUERTO
 60ml tequila, 30ml triple sec hecho en casa, jugo verde, sal verde,
 limón machacado, jarabe natural
 60ml tequila, 30ml homemade triple sec, green juice, green salt,
 muddled lemon, simple syrup

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

MOCKTAILS 355ml 200

MARAVILLA
 Vino espumoso cero alcohol, maracuyá, albahaca de limón
 Virgin sparkling wine, passion fruit, lemon basil

SUNSHINE
 Piña, naranja, té helado, menta, limón amarillo
 Pineapple, orange, iced tea, mint, lemon

CRAFT BEER 355ml 180

VERANIEGA
 Mexican ale | Wendlandt

CARRETERA 3
 IPA | Transpeninsular

SANTANERA
 Lager | Santanera