COSECHA

SUNDAY BRUNCH

SWEET SIDE

SAN CRISTÓBAL OREJITAS *(2 PCS)* 120
Golden puff pastry, caramelized for a crispy texture.

SEASONAL PARFAIT 260
Orange juice, seasonal fruit, Greek yogurt, homemade granola, agave syrup.

TALEGA FRENCH TOAST 284
Brioche French toast topped with vanilla whipped cream and a dusting of cocoa, finished with creamy coffee sauce and a touch of corn whiskey.

BANANA FRENCH TOAST 298
Warm seared banana bread served with vanilla ice cream, caramelized banana, and honey.

FROM THE COMAL

BREAKFAST BURRITOS 250
2 Scrambled eggs with hashbrown and bacon (50g), roasted sauce, avocado.

HUEVOS RANCHEROS 300
Fried corn tortilla, stewed black beans, 2 fried eggs, avocado, ranchera sauce.

FLANK STEAK TOAST 340
Avocado, cherry tomatoes, cilantro, grilled skirt steak (180g), and country bread.

BURRATA TOAST 330
Respectus Panis artisan bread topped with avocado, garden tomatoes, burrata cheese, fresh basil, and house-made pesto.

RED ENCHILADAS 450
2 red enchiladas with cheese and chicken (120g), cream, cilantro.

CHILAQUILES WITH BLACK MOLE 320
Oaxacan mole, cilantro cream, onion, 2 fried eggs.

BEEF RIB QUESADILLA *(2 PCS)* 398
Braised rib (100g), flour tortilla, Oaxaca cheese, onion, purslane, lemon.

BRAISED PORK SHANK 450
Slow-braised pork shank (650g) cooked in white wine and aromatic spices, served with manchamanteles sauce, house-made tortillas, and pickled onions.

MIXIOTE 380
Steamed chicken leg and thigh (450g) marinated in guajillo chili sauce and avocado leaf, served with nopales, baby potatoes, pearl onions, nixtamalized corn tortillas, and Mexican-style rice.

RAW & FRESH

GUACAMOLE 295
Fish cracklings (120g), macha sauce, cherry tomatoes, Persian cucumber, and cilantro. Served with tortillas.

ADOBO OYSTERS 463
Local oysters (4 pcs), creamy red adobo, pickled onion, and grilled pineapple.

FRESH OYSTERS 450
Local oysters (4 pcs) with avocado sauce, green pico de gallo, cherry tomatoes, and cilantro.

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, tangerine mousse.

GARDEN SALAD 350
Harvest garden salad, smoked fish pâté, heirloom cherry tomatoes, focaccia croutons, and citrus supremes.

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

AFTER HIKE 460
Traditional cloth-brewed coffee, a fresh garden juice shot, our signature San Cristóbal orejita, and your choice of breakfast burritos or chilaquiles with black mole.

DRINKS

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

COCKTAILS

CORNBREW 220
Mexican corn whiskey (30ml), cold brew, amaretto (30ml), black maraschino

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

BLOODY MARY *Vodka (45ml), Clamato, 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 and 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, lemon grass, honey* 175
RESILIENCE *(195ML) Bugambilia, 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.

COSECHA

ALMUERZO DEL DOMINGO

LADO DULCE

OREJITAS SAN CRISTOBAL *(2 PZ)* 120
Hojaldre dorado, caramelizado con textura crujiente.

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

PAN FRANCÉS TALEGA 284
Pan brioche con crema montada de vainilla, espolvoreada con cocoa, bañado con café cremoso y toque de whisky de maíz.

PAN FRANCÉS DE PLATANO 298
Panque de plátano sellado, tibio, con helado de vainilla, plátano caramelizado y miel.

DEL COMAL

BURRITOS DEL DESAYUNO 250
2 Huevos revueltos con tocino (50g), y hashbrowns, salsa rostizada, aguacate.

HUEVOS RANCHEROS 300
Tortilla frita, frijol negro, 2 huevos fritos, aguacate, salsa ranchera.

TOAST CON ARRACHERA 340
Aguacate, tomate cherry, cilantro, arrachera (180g), pan campesino.

TOAST CON BURRATA 330
Pan con técnica respectus panis, con aguacate, tomates del huerto, queso burrata, albahaca y pesto.

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

CHILAQUILES CON MOLE NEGRO 320
Mole oaxaqueño, cilantro, crema, cebolla, 2 huevos fritos.

QUESADILLAS DE COSTILLA *(2 PZ)* 398
Costilla braseada (100g), tortilla de harina, queso oaxaqueño, cebolla, verdolaga, limón.

CHAMORRO DE PUERCO 450
Chamorro de cerdo con hueso (650g) estofado lentamente en vino blanco con especias, acompañado de salsa manchamanteles, tortillas y cebollas curtidas.

MIXIOTE 380
Pierna, muslo de pollo orgánico (450g), salsa de chile guajillo, hoja de aguacate, nopales, papá cambray, cebollitas, tortillas de maíz nixtamalizadas y arroz a la mexicana.

CRUDOS Y FRESCOS

GUACAMOLE 295
Acompañado de chicharrón de pescado (120g), salsa macha, tortillas de maíz.

OSTIONES EN ADOBO 463
Ostiones locales (4 pz) 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.

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, mousse de mandarina.

ENSALADA DEL HUERTO 350
Lechuga del Huerto, Paté de pescado ahumado, tomates cherry heirloom, crutones de focaccia y supremas de cítricos.

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

DESPUES DEL HIKE 460
Café de talega tradicional, shot de jugo fresco del huerto, nuestra clásica orejita San Cristóbal y a elegir entre burritos de desayuno o chilaquiles con mole negro.

BEBIDAS

CAFÉ 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

CORNBREW 220
Whisky mexicano de maíz criollo (30ml), cold brew, amaretto (30ml), maraschino negra

MIMOSA *Naranja o toronja, prosecco (60ml)* 220

BLOODY MARY *Vodka (45ml), Clamato, salsas negras, tabasco, limón* .. 250

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

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

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

LA REYNA 325
Mezcal y 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, jengibre* 130

SHOT DE JENGIBRE *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, chamomile, 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.