HOTEL SAN CRISTÓBAL

COSECHA

STARTERS

GUACAMOLE 335
Served with crispy fish chicharrón (120g), macha sauce, and corn tortillas

COSECHA CHIPS 230
House-made sweet potato and potato crisps, roasted eggplant purée, chives, and olives

ADOBO OYSTERS *(4 pcs)* 468
Fresh oysters marinated in adobo, with pickled onion and grilled pineapple

FRESH OYSTERS *(4 pcs)* 465
Local oysters with avocado sauce, green pico de gallo, cherry tomatoes, and cilantro

GRILLED PINEAPPLE CEVICHE 458
Catch of the day (120g), grilled pineapple sauce, jalapeño, onion, and cilantro

BLACK CEVICHE 458
Catch of the day (120g), charred chili and burnt tortilla ash sauce, lime and ginger juice, serrano chili, and house-made nixtamalized tortilla chips

PORK BELLY TACO 320
House-made tortilla with peanut mole, crispy pork belly chicharrón, roasted pineapple and red onion relish, lime, and cilantro

PLACERO TACO 290
Nixtamalized house tortilla filled with bean purée, marinated nopal salad, ranch cheese, cherry tomatoes, and avocado

GRILLED CORN 363
With caesar butter, lemon mayo, cotija cheese, burnt tortilla powder, and guajillo chili dust

TARASCAN BEAN SOUP 358
Creamy bean soup with cotija cheese, jalapeño, sour cream, avocado, and crispy corn dumplings

TORTILLA SOUP 358
Tomato adobo broth, crispy tortilla, oaxacan cheese, and avocado

SALADS

ROASTED BEET SALAD 385
Beet reduction with citrus and honey, fried almonds, orange supremes, almond-based vegan cheese, and tangerine mousse

GARDEN SALAD 368
Harvest garden salad, smoked fish pâté, heirloom cherry tomatoes, focaccia croutons, and citrus supremes

MAINS

FIVE MOLES 610
Five-mole tasting featuring green mole, black mole, white mole, manchamanteles, and guava mole, choice of organic chicken (250g), fresh catch (180g), or seasonal vegetables

RABBIT TETELA 550
Nixtamalized corn tetela filled with epazote leaves, pressed organic rabbit (120g), roasted green salsa, fire-roasted red salsa, and purslane

COLORADITAS ENMOLADAS 615
Braised short rib (100g), red mole sauce, cotija cheese, sour cream, pickled onions, and mixed lettuce

ROASTED CATCH OF THE DAY 620
Local catch of the day (200g) marinated in house-made chipotle, served with roasted sauce, lemon mayo, and grilled vegetables

STEAMED CATCH OF THE DAY 620
Local catch of the day (200g) with poblano chili sauce, sautéed chochoyotas, hoja santa oil, and roasted onion

SMOKED FISH QUESADILLAS *(2 pcs)* 565
Smoked fish in crispy tortillas (125g), roasted salsa, and avocado purée

LACQUERED ORGANIC CHICKEN 710
Local organic roasted chicken (250g), rosemary butter, dry-aged for two days, nixtamalized house tortillas, and rustic molcajete salsa

TAMAL COLADO 450
Black bean tamal colado, epazote, tomato sauce, and oregano-roasted seasonal vegetables

SIDES

MEXICAN RICE 60

GRILLED VEGETABLES 125

AVOCADO 90

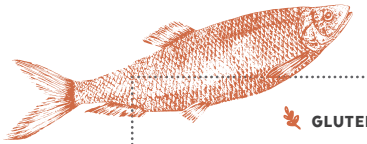
FLOUR OR CORN TORTILLAS 80

DESSERTS

DULCE COSECHA 340
White chocolate and goat cheese cream, served with olive oil ice cream and seasonal fruit roasted in thyme, honey, and olive oil

BESO DE ÁNGEL 350
Light sponge cake layered with house-made flan, finished with caramelized chocolate ganache, rosemary-infused tres leches, and seasonal fruit

CORN BREAD 328
Gluten-free corn bread, corn marmalade, homemade burnt corn tortilla ice cream, 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.

HOTEL SAN CRISTÓBAL

COSECHA

ENTRADAS

GUACAMOLE 335
Acompañado de chicharrón de pescado (120g), salsa macha, tortillas de maíz

CRUJIENTES DE COSECHA 230
Láminas de camote y papa acompañados de puré de berengena, cebollín y aceitunas

OSTIONES EN ADOBO *(4 pz)* 468
Ostiones locales adobo rojo cremoso, cebolla encurtida y piña parrillada

OSTIONES FRESCOS *(4 pz)* 465
Ostiones locales con salsa de aguacate, pico de gallo verde, tomate cherry y cilantro

CEVICHE CON PIÑA ASADA 458
Pesca del día (120g), salsa de piña asada, jalapeño, cebolla y cilantro

CEVICHE NEGRO 458
Pescado del día (120g) salsa de cenizas de chile y tortilla quemada, jugo de limón y jengibre, chile serrano y totopos de tortilla nixtamalizada

TACO DE PANCETA 320
Tortilla casera con mole de cacahuate, chicharrón crujiente de panceta de cerdo, relish de piña asada y cebolla morada, limón y cilantro

TACO PLACERO 290
Tortilla de la casa con puré de frijol, ensalada de nopal curado, queso de rancho, tomate cherry y aguacate

ELOTE ASADO 363
Con mantequilla Caesar, mayonesa de limón, queso cotija, polvo de tortilla quemada y chile guajillo

SOPA TARASCA 358
Frijoles tarasca, queso cotija, jalapeño, crema agria, aguacate, chochoyotas fritas

SOPA DE TORTILLA 358
Caldo de adobo con tomate, tortilla crujiente, queso oaxaqueño, aguacate

ENSALADAS

ENSALADA DE BETABEL ASADO 385
Reducción de betabel con cítricos y miel, almendras fritas, supremas de naranja, queso vegano de almendra, mousse de mandarina

ENSALADA DE LA HUERTA 368
Lechugas de huerto con paté de pescado ahumado, tomate cherry, crotones de focaccia y supremas de naranja

FUERTES

5 MOLES 610
Degustación de 5 moles, verde, negro, blanco, manchamanteles y de guayaba, elige tu proteína para acompañar, pollo orgánico (250g), pesca del día (180g) o vegetales

TETELA DE CONEJO 550
Tetela de maíz nixtamalizada rellena de hojas de epazote acompañada de carne de conejo prensada bañada con salsa verde, salsa asada y verdolagas

ENMOLADAS COLORADITAS 615
Costilla de res estofada (100g), mole coloradito, queso cotija, crema agria, cebollas encurtidas y lechugas mixtas

PESCA ROSTIZADA 620
Pesca del día (200g) adobada en chipotle casero, salsa asada, mayonesa de limón y vegetales asados

PESCA AL VAPOR 620
Pesca del día (200g) con salsa de chile poblano, chochoyotas salteadas, aceite de hoja santa y cebolla asada

QUESADILLAS DE PESCADO AHUMADO *(2 pz)* 565
Pescado ahumado en tortilla crujiente (120g), salsa tatemada, mezcla de hojas verdes y puré de aguacate

POLLO ORGÁNICO ROSTIZADO 710
Pollo orgánico (250g) madurado 2 días en mantequilla de romero acompañado de tortillas de la casa y salsa molcajeteada

TAMAL COLADO 450
Tamal colado de frijol negro, salsa de tomate con epazote y vegetales rostizados con orégano

ADICIONALES

ARROZ A LA MEXICANA 60

VEGETALES PARRILLADOS 125

AGUACATE 90

TORTILLA HARINA O MAÍZ 80

POSTRES

DULCE COSECHA 340
Cremoso de chocolate blanco con queso de cabra, helado de aceite de oliva fruta de temporada rostizada en miel de tomillo y aceite de oliva

BESO DE ÁNGEL 350
Bizcocho esponjosov con relleno de flan casero cubierto de ganache de chocolate caramelizado, 3 leches de romero y fruta de temporada

PAN DE ELOTE 328
Pan de elote asado sin gluten, mermelada de elote, helado casero de tortilla quemada y 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.

HOTEL SAN CRISTÓBAL

COSECHA

WINES *150ml glass, 750ml bottle*

WHITE WINE / VINO BLANCO

TRES RAICES 235/1,680
Sauvignon Blanc | 2025 | Querétaro, México

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

RED WINE / VINO TINTO

MACRAME 275/1,290
Cabernet Sauvignon | 2024 | Valle de San Vicente, México

PASATIEMPO 200/1,000
Merlot Blend | 2023 | Valle de Guadalupe, México

SPARKLING / ESPUMOSOS

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

1524 BRUT ROSÉ 243/1,215
Sirah Blend | San Miguel de Allende, México

CÓCTELES / COCKTAILS

HUERTO VERDE 325
60ml Mezcal, Agua de coco, limón amarillo fresco, albahaca fresca
60ml Mezcal, coconut water, fresh yellow lemon juice, fresh basil

TAMALITA 330
60ml Tequila reposado o mezcal espadín, licor de elote, licor de chile ancho, limón fresco, sal de tortilla quemada
60ml Reposado tequila or espadín mezcal, corn liqueur, ancho chili liqueur, fresh lime juice, burnt tortilla salt rim

FLOR DE COSECHA 320
45ml Tequila blanco, cordial de bugambilia, jugo de limón fresco, agua mineral
45ml Blanco tequila, bougainvillea cordial, fresh lime juice, mineral water

MARGARA DEL HUERTO 320
60ml tequila, 30ml triple sec hecho en casa, limón, jugo verde, sal verde
60ml tequila, 30ml housemade triple sec, green juice, lime, green salt

TRÓPICO 315
60ml Mezcal espadín, jugo de piña, cordial de piña asada con jalapeño, menta, sal
60ml Espadín mezcal, pineapple juice, roasted pineapple & jalapeño cordial, fresh mint, salt rim

MÓCTELES / MOCKTAILS *355ml*

JARDÍN ROSADO 250
Cordial de bugambilia, jugo de limón amarillo, hojas de menta, agua mineral
Bougainvillea cordial, fresh yellow lemon juice, fresh mint leaves, mineral water

BOTÁNICO 250
Cordial de té limón, jugo fresco de limón amarillo, hojas de albahaca, agua mineral
Lemon tea cordial ,fresh yellow lemon juice, fresh basil leaves, mineral water

CRAFT BEER *355ml* 180

VERANIEGA
Mexican ale | Wendlandt

PERRO DEL MAR
IPA | Wendlandt

COLIMITA
Lager | Santanera

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y ESTÁN EN PESOS MEXICANOS

ALL OUR PRICES INCLUDE TAX AND ARE IN MXN

HOTEL SAN CRISTÓBAL

COSECHA

WINES 150ml glass, 750ml bottle

WHITE WINE / VINO BLANCO

TRES RAICES 235/1,680
Sauvignon Blanc | 2025 | Querétaro, México

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

RED WINE / VINO TINTO

MACRAME 275/1,290
Cabernet Sauvignon | 2024 | Valle de San Vicente, México

PASATIEMPO 200/1,000
Merlot Blend | 2023 | Valle de Guadalupe, México

SPARKLING / ESPUMOSOS

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

1524 BRUT ROSÉ 243/1,215
Sirah Blend | San Miguel de Allende, México

CÓCTELES / COCKTAILS

HUERTO VERDE 325
60ml Mezcal, Agua de coco, limón amarillo fresco, albahaca fresca
60ml Mezcal, coconut water, fresh yellow lemon juice, fresh basil

TAMALITA 330
60ml Tequila reposado o mezcal espadín, licor de elote, licor de chile ancho, limón fresco, sal de tortilla quemada
60ml Reposado tequila or espadín mezcal, corn liqueur, ancho chili liqueur, fresh lime juice, burnt tortilla salt rim

FLOR DE COSECHA 320
45ml Tequila blanco, cordial de bugambilia, jugo de limón fresco, agua mineral
45ml Blanco tequila, bougainvillea cordial, fresh lime juice, mineral water

MARGARA DEL HUERTO 320
60ml tequila, 30ml triple sec hecho en casa, limón, jugo verde, sal verde
60ml tequila, 30ml housemade triple sec, green juice, lime, green salt

TRÓPICO 315
60ml Mezcal espadín, jugo de piña, cordial de piña asada con jalapeño, menta, sal
60ml Espadín mezcal, pineapple juice, roasted pineapple & jalapeño cordial, fresh mint, salt rim

MÓCTELES / MOCKTAILS 355ml

JARDÍN ROSADO 250
Cordial de bugambilia, jugo de limón amarillo, hojas de menta, agua mineral
Bougainvillea cordial, fresh yellow lemon juice, fresh mint leaves, mineral water

BOTÁNICO 250
Cordial de té limón, jugo fresco de limón amarillo, hojas de albahaca, agua mineral
Lemon tea cordial ,fresh yellow lemon juice, fresh basil leaves, mineral water

CRAFT BEER 355ml 180

VERANIEGA
Mexican ale | Wendlandt

PERRO DEL MAR
IPA | Wendlandt

COLIMITA
Lager | Santanera

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y ESTÁN EN PESOS MEXICANOS

ALL OUR PRICES INCLUDE TAX AND ARE IN MXN