

LEEK

Mexican Cuisine

STARTERS

YUCATAN CEVICHE

Avocado mousse, jicama, portobello, beets, recado negro, sour orange, roasted garlic.

CHARRED BROCOLI

Morita pepper, roasted peanuts, cinnamon, carrot pure, lemon aioli, pumpkin seeds, toasted cumin.

TACO AL PASTOR

Slow-cooked watermelon, pasilla pepper adobo, leek sofrito, smoked pineapple, avocado, jicama, smoked oil, regional herbs, radish.

AVOCADO AND CACTUS "TLACOYO"

Spring cactus, avocado, tomatillo, purslane, serrano pepper, sunflower seeds, momo leaf, poblano pepper oil.

TENDER CORN TETELA

Corn masa, chickpeas, heirloom tomatoes, spring onion, Creole cilantro, almond mole, cactus.

RESCOLDO STYLE VEGETABLES

Cashews, Jerusalem parsley, requesón, roasted cherry tomatoes, banana peppers, jalapeño vinaigrette.

MAIN COURSES

SQUASH BLOSSOM AND RAIN MUSHROOMS

Cornbread, oaxacan rain mushrooms, poblano peppers, dzikilpak, toasted pumpkin seeds.

CRISPY POTATO FLAUTAS

Tomato-habanero salsa, cashew cream, coconut queso fresco, iceberg lettuce, persian cucumber, refried beans, avocado leaf.

BLUE CORN HUARACHE

Oaxacan rain mushrooms, Jerusalem parsley, xcatic pepper pico, avocado, aged almond cheese.

+ Swap for - Beef barbacoa. 

SEAFOOD

MACHA STYLE PACIFIC SHRIMP

Pacific prawns, morita chili macha sauce, Eureka lime, roasted, charred mashed plantain.

CATCH OF THE DAY

Oaxacan chintextle, smoked chayotes, sweet corn sheaves, roasted pineapple, tomatillo pico de gallo, Creole cilantro.

TLAYUDA ZARANDEADA

Sea scallops, morita-chipotle pepper aioli, garlic confit, Oaxacan asiento, pinto beans, avocado, lacto-fermented onion, banana pepper.

DESSERTS

MOLE

Dark chocolate 80%, tomato and Arabic pepper jam, hoja santa, cassava, activated charcoal, sesame, ancho pepper, burnt cinnamon, chocolate ice cream.

TRES LECHEs ICE CREAM WITH STRAWBERRIES

Strawberry carpaccio, lemongrass and strawberry sauce, tres leches ice cream, and cinnamon sponge.

TROPICAL JUNGLE

Soursop, mango jelly, charred mango, amaranth crisp, dragon fruit, red tuna, coconut ice cream.



We are more than happy to accommodate any allergy restrictions within the limits of the menus we offer. We do not have food items that are not part of the menu. We pride ourselves on serving food that is always fresh and prepared as you order. We appreciate your understanding.

ENTRADAS

CEVICHE YUCATÁN

Mousse de aguacate, jícama, portobello, betabel, recado negro, naranja agria, ajo rostizado.

BRÓCOLI A LA LEÑA

Chile morita, cacahuates tostados, canela, puré de zanahoria, aioli de limón, semillas de calabaza.

TACO AL PASTOR

Sandía sous vide, adobo de chile pasilla, sofrito de poro, piña ahumada, aguacate, jícama, aceite de carbón, hierbas regionales, rábano.

TLACOYO DE NOPAL Y AGUACATE

Nopal tierno, aguacate, tomatillo, acelgas, chile serrano, semilla de girasol, aceite de hoja santa y chile poblano.

TETELA DE MAÍZ TIERNO

Maíz criollo, garbanzos, tomates heirloom, epazote, cebolla cambray, cilantro criollo, mole almendrado.

VEGETALES AL RESCOLDO

Requesón de almendra, epazote, nuez de la india, tomates cherry rostizados, chile güero, vinagreta de jalapeño.

PRINCIPALES

FLOR DE CALABAZA Y HONGOS DE LLUVIA

Pan de maíz, hongos de lluvia de Oaxaca, chile poblano, dzikilpak, semilla de calabaza tostada.

FLAUTAS CROCANTES DE PAPA

Salsa de tomate-habanero, crema de anacardos, queso fresco de coco, lechuga iceberg, pepino persa, frijoles refritos, hoja de aguacate.

HUARACHE DE MAÍZ AZUL

Hongos de lluvia oaxaqueños, epazote, pico de chile xcatic, aguacate, queso añejo de almendra.

+ Cambiar por - Barbacoa de res. 

DEL MAR

CAMARONES DEL PACÍFICO A LA MACHA

Langostinos del Pacífico, salsa macha de chile morita, limón Eureka, ajo rostizado y plátano macho tatemado.

PESCA DEL DÍA

Chintextle de Oaxaca, chayotes ahumados, esquites de maíz tierno, pico de piña tatemada y tomatillo, cilantro criollo.

TLAYUDA ZARANDEADA

Callo garra, aioli de morita-chipotle, ajo confitado, asiento oaxaqueño, frijoles pintos, aguacate, cebolla lacto-fermentada, chile güero.

LEEK

Mexican Cuisine

POSTRES

MOLE

Chocolate amargo 80%, mermelada tomate-pimienta Tabasco, hoja santa, yuca, carbón activado, ajonjolí, canela quemada, helado de chocolate.

FRESAS CON HELADO DE TRES LECHES

Carpaccio de fresa con salsa de fresa y hierba de limón, helado de tres leches y bizcocho de canela.

JUNGLA TROPICAL

Guanábana, mango en gel, mango tatemado, amaranto crujiente, pitahaya, tuna roja, helado de coco.



Estaremos más que encantados de atender tus restricciones alimentarias dentro de las opciones que ofrecemos en nuestro menú. No contamos con platillos que no estén incluidos en la carta. Nos enorgullece servir comida siempre fresca y preparada al momento de hacer el pedido. Agradecemos mucho tu comprensión.