



# CENA / DINNER

- Ⓥ **Ensalada de Tomate Heirloom / Heirloom Tomato Salad** \$295  
Palmitos, vinagreta de especias del Caribe  
*Hearts of palm, Caribbean spiced vinaigrette*
- Ⓥ **Ensalada de la Casa / Green House Salad** \$280  
Lechugas de temporada, vinagreta de cítricos  
*Seasonal lettuce, citrus vinaigrette*
- Ⓥ **Betabel Ahumado por dos días / Two-Days Smoked Beets** \$310  
Queso burrata, moras azules encurtidas, polvo de habanero  
*Burrata cheese, pickled blueberry, habanero powder*
- Ceviche Mixto** \$410  
Pescado, camarón, aji amarillo, alcaparras, aguacate  
*Fish, shrimp, yellow chili, capers, avocado*
- Aguachile Negro / Black Aguachile** \$305  
Pescado curado, jícama asada, cilantro  
*Cured fish, grilled jicama, coriander*
- Empanada al Horno de Leña / Wood Oven Baked Empanada** \$180  
Salsa criolla  
*Criolla sauce*
- Tostadas de Atún / Tuna Tostadas** \$300  
Pepino, alga nori, aguacate  
*Cucumber, nori seaweed, avocado*
- Camarones a la Parilla / Grilled Shrimps** \$470  
Salsa piri piri, jícama, piña  
*Piri piri sauce, jicama, pineapple*

## GRILL

- Pesca del Día a la Parilla / Grilled Catch of the Day** \$1.70/gr  
Adobo rojo, ensalada de pepino asado, chayote, naranja  
*Red adobo, grilled cucumber salad, chayote, orange*
- Camarón / Shrimp (300gr minimum)** \$1.70/gr
- Langostino / Prawns ( 300gr minimum)** \$2.50/gr
- Langosta / Lobster** \$3.00/gr  
Servida con pasta hecha en casa, mantequilla avellanada y perejil  
*Served with homemade pasta, brown butter, parsley*
- New York** \$2.50/gr
- Rib Eye** \$2.50/gr
- Cowboy** \$3.50/gr
- Tomahawk** \$3.50/gr  
Chips de yuca, perejil, alcaparra, salsa tártara  
*Yuca chips, parsley, capers, tartar sauce*
- Gnocchi al Horno de Leña / Wood Oven Baked Gnocchi** \$410  
Salsa de tomate, queso burrata, estofado de res  
*Tomato sauce, burrata cheese, beef ragout*
- Arroz de Pescado al Horno de Leña / Wood Oven Baked Fish Rice** \$395  
Chorizo de Valladolid, alioli, perejil  
*Valladolid chorizo, alioli, parsley*
- Pollo Orgánico a la Parilla / Organic Grilled Chicken** \$440  
Zanahorias a la parilla, salsa tahini, salsa de cacahuete estilo chimichurri  
*Grilled carrots, tahini sauce, chimichurri style peanut sauce*
- Ⓥ **Coliflor Asada / Grilled Cauliflower** \$195  
Salsa de chile poblano rostizado y queso de granja  
*Roasted poblano pepper sauce and farmer's cheese*
- Ⓥ **Camote Rostizado / Roasted Sweetpotato** \$195  
Jocoque con limón, salsa macha de nuez pecana y mantequilla  
*Jocoque with lime, pecan and butter macha sauce*

## POSTRES / DESSERTS

- Ⓥ **Flan de Chocolate / Chocolate Flan** \$195  
Helado de vainilla ahumada, flores caramelizadas  
*Smoke vanilla ice cream, candied flowers*
- Ⓥ **Pay de Nuez Pecana / Pecan Pie** \$215  
Helado de Xtabentun  
*Xtabentun ice cream*
- Ⓥ **Helado de Temporada / Seasonal Ice Cream** \$190  
Fruta tropical nixtamalizada  
*Nixtamalized tropical fruit*
- Ⓥ **Tabla de Quesos / Cheese Board** \$290  
Uvas ahumadas y rostizadas, mermelada de temporada  
*Smoked roasted grapes, seasonal jam*

Trabajamos con pescadores locales de la isla de Holbox, así como nuestra granja orgánica (MESTIZA DE INDIAS) que se encuentra en Yucatán. Nuestros menús están basados en la temporada de los productos / We work closely with local fishermen and our organic farm (MESTIZA DE INDIAS) in Yucatan, and our menus are based on what the season provides

Ⓥ **Vegetariano / Vegetarian**

Ⓥ **Vegano / Vegan**

\*El consumo de platillos elaborados con huevo, carne o pescado crudo o semi crudo es bajo su propia responsabilidad. Precios en pesos mexicanos. IVA incluido. Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express. Todos los servicios de alimentos y bebidas están sujetos a un cargo del 15%. / \*The intake of dishes made with raw or semi-raw egg, meat or fish is at your own risk. Prices in Mexican pesos. VAT included. We accept: Mastercard, Visa and American Express. All food and beverage services are subject to a 15% charge.

# NÓMADE

HOLBOX