



BRUNCH

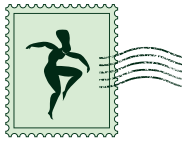
9:00 · 13:00 hrs

Calle España 315, Versailles, Puerto Vallarta. México.





@raizmaleza



CLÁSICOS A NUESTRO ESTILO

Huevos motuleños \$160

con plátano macho frito, salsa roja, jamón y chícharos

Chilaquiles con mole poblano \$190

mole poblano de la casa (+30 ingredientes), crema ácida y queso panela

Chilaquiles \$160

verdes o rojos, frijoles, huevo (2 pzas), crema y queso fresco + pollo extra 80 gr (\$55)

Chilaquiles Raíz \$195

camarón y salsa roja de la casa, aderezo de chiles, xnipek y burrata

Enchiladas Mayab \$165

gratinadas con nuestro mix de quesos, de flor de calabaza y hongos, salsa de chile xcatic

Cazuela de huevos Oaxaca \$160

en salsa de hoja santa, chicharrón prensado acompañado de frijoles y hojas frescas y tortillas del comal

Bowl de quinoa \$150

cocinada en earl grey, frutos rojos, miel de agave, frutos secos.

LOS TOAST

TOAST IBERICO | \$185

huevos revueltos tiernos, jamón serano, tomates confitados y queso parmesano, arúgula

TOAST DE AGUACATE | \$160

pesto trapenese, huevos pochados perfectos

TOAST DE SALMÓN | \$200

salmón ahumado, tzatziki de jalapeno, pepino persa

*Todas nuestras tostadas están hechas con pan masa madre

EL MUNCHIES

Chicken & waffles \$210

Miel fermentada picante, mayo especial, pickles

Mac 'n cheese \$160

Chorizo oaxaqueño y mix de quesos

Pan francés \$150

Brioche hecho en casa, cítricos, cremoso de queso y compota de frutos rojos y pimienta rosa

Gyro de barbacoa de borrego \$190

pan pita, jocoque especial, acompañado de papas



Diego Guerrero
CHEF





B E B I D A S

CAFÉ

Americano	-----	\$80
Espresso	-----	\$80
Capuchino	-----	\$90
Latte	-----	\$90
Café de olla	-----	\$100
Cold brew especiado	-----	\$100
palo santo, cacao y hoja santa espuma de coco		

AGUAS DE SABORES | \$80

- Pepino, agua de coco y albahaca
- Guanábana y toronja
- Sandía, hierbabuena y lavanda

SMOOTHIES

- **Tripiqueno:** Plátano, piña y guayaba ----- \$85
- **Rubi:** Fresas, arándano y sandía ----- \$90
- **Totti:** Zarzamora, frambuesa, pitahaya ----- \$85
- **Para mijo:** Palanqueta, coco tostado y vainilla .. \$90

CÓCTELES

Mazapán spritz | \$150

cordial de pepino, frangelico, bitter de cacao
vino espumoso, agua con gas

La reinención | \$150

mezcal avocado rosita de cacao, licor casero de
naranja con cafe, puré de betabel golden, jugo de
naranja

Mimi mosa | \$150

cerveza de jengibre y cúrcuma, vodka, naranja,
jarabe de cereza

Chi late | \$150

café de olla, chilate raicilla

JUGOS DE LA VIDA | \$110

- Zanahoria, naranja, toronja y cúrcuma
- Té verde, manzana, apio y pepino
- Betabel, moras y romero

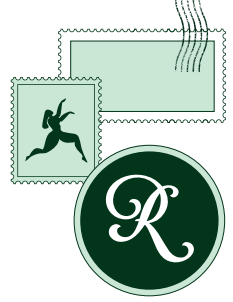


dinner

18:00 · 00:00 hrs

Calle España 315, Versailles, Puerto Vallarta. México.

MENU DEGUSTACIÓN



7 TIEMPOS | \$1300MX

Ensalada Caesar al grill

corazón de lechuga romana a la parrilla, aderezo Caesar casero
y crumble de totopo, queso parmesano

•

Calabacines braseados

pipián verde, hinojo curtido y arúgula

•

Croqueta Oaxaqueña

chorizo, hoja santa, mayonesa de chintextle

•

Pesca del día

de mostaza y estragón, chile habanero

•

Amarillito de pulpo

mole Amarillo, Mil hojas de papa, ejotes

•

Terrina de cerdo confit

puré de coliflor, hojas fritas y frescas, salsa verde

•

Buñuelo de viento

cremoso de cabra y camote enmielado, helado de naranja confitada

MENU DEGUSTACIÓN

10 TIEMPOS | \$1800 MX



Ensalada Caesar al grill

corazón de lechuga romana a la parrilla, aderezo Caesar casero y crumble de totopo, queso parmesano

•

Tostada Pacífico

paté de ostión, ceviche de pescado, gel de salsa bruja

•

Calabacines braseados

pipián verde, hinojo curtido y arúgula

•

Croqueta Oaxaqueña

chorizo, hoja santa, mayonesa de chintextle

•

Pesca del día

de mostaza y estragón, chile habanero

•

Amarillito de pulpo

mole Amarillo, Mil hojas de papa, ejotes

•

Dumpling de birria

colita de res, relish de cebolla y rábano, vinagre negro y sésamo

•

Terrina de cerdo confit

puré de coliflor, hojas fritas y frescas, salsa verde

•

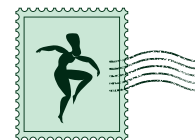
Buñuelo de viento

cremoso de cabra y camote enmielado, helado de naranja confitada

•

Chocolate y mezcal

brownie, mousse de chocolate oaxaqueño, helado de mezcal



ENTRADAS

Ceviche de hongos 🌱 ponzu de chiles secos, cremoso de aguacate	\$250
Caesar a la parrilla lechugas al grill, aderezo caesar hecho en casa, crumble de totopo y queso parmesano	\$225
Sikil pak 🌱 dip de pepitas de calabaza, coliflor rostizada, aceite de chiles y pan pita a la parrilla	\$205
Crudo de pescado en aguachile de cenizas, aguacate tatemado, pepino persa y cilantro criollo	\$275
Tostada Pacífico paté ranchero de ostión, ceviche de pescado y gel de salsa bruja	\$155
Croquetas Oaxaqueñas chorizo, alioli de chiles y hoja santa	\$215
Molotes de plátano servidos con mole poblano casero, rellenos de quesillo	\$210
Dumpling Yucateco Won ton de cochinita pibil, xnipek	\$245
Rollitos de atún spicy Mayonesa de adobo de chiles, noodles, aguacate y sesamo negro	\$210
Mac n' cheese · extra camarón (+45)	\$205

POSTRES

Brownie 951: mousse de chocolate, plátano macho, helado de chocolate blanco con mezcal de rosita de cacao	\$215
Buñuelo de viento: buñuelo crujiente, cremoso de cabra y camote enmielado, helado de naranja confitada	\$207
Pan de elote: bañado en tres leches de cajeta, gel de fresa y jengibre	\$207
Piña colada: espuma de coco, piña confitada, crumble de coricos	\$175



FUERTES

PESCA DEL DÍA mil hojas de papa, veloute de estragón	\$390
CALABAZAS BRASEADAS 🌱 pipián verde, hinojo, hojas frescas, queso cotija	\$285
PULPO AMARILLO pulpo a la parrilla, mole amarillito, ejotes, chochoyotes con chicharrón	\$430
RISOTTO DE CAMARÓN "GOBERNADOR" arroz arborio y maíz cacahuazintle, chile poblano, tocino y aceite de trufa	\$365
BARBACOA DOMINGUERA cordero cocinado 16 hrs, hummus de aguacate, salsa borracha, relish de nopal curado - Tortillas para taquear.	\$435
TERRINA DE CARNITAS cerdo confitado, salsa verde, puré de coliflor, hojas fritas y frescas	\$405
NEW YORK STEAK (350G, HIGH CHOICE) cassoulet de frijoles charros, salsa taquera	\$540
HAMBURGUESA DEL JEFE carne smash mix de quesos, tocino, aros de cebolla en tempura, aioli de chiltepin, papas trufadas	\$295
PITA FRIED CHICKEN Flat bread a la parrilla, pollo frito, spicy honey ranch, hinojo y pepino	\$250



GLUTEN FREE



VEGANO

Diego Guerrero
CHEF



Maleza BEBIDAS

BEBÍ DE LA MALEZA FRONDOSA

ENTRE VALLES Y VOLCANES	\$240
yolixpa, tequila, vermouth, infusión de jamaica, soda de frambuesa	
AGAVE HADA	\$230
absentha, jugo de piña, cordial de hierbabuena	
LA LIMONESA	\$240
raicilla, kombucha de limón, cordial de zacate limón, super jugo de limón, soda	
ODISEA	\$240
ron, jarabe de coco, infusión de jamaica y arándanos, agua tónica	
CERDO A LA MODA	\$240
whisky de maíz de Sayulita, ponche, bitter de cacao, aire de guayaba	
SI SE PUEDE!	\$230
vodka, puré de zanahoria, jugo de naranja, licor de damiana, bitter de apio	
DEL MANGO AL TANGO	\$240
mezcal, cordial de jengibre y pimienta cayena, mango	
VIVA BARRA	\$230
vodka infusionado con cardamomo, jarabe de semilla de cilantro, limonada, vermout casero	



Mócteles	-----	\$150
Cerveza	-----	\$70
Refrescos	-----	\$70

EN AQUEL INICIO DONDE
EXPLORÉ LA VIDA

BEBÍ DE LA MALEZA
FRONDOSA

Y JUSTO AHÍ

NACÍO LA RAÍZ
DE MIS DESEOS



Raíz BEBIDAS

BEBÍ DE LA MALEZA FRONDOSA

RAÍZ	\$230
vodka, matcha, cordial de zacate limón	
GUAYABILLA	\$240
ginebra infusionada con manzanilla, raicilla, jugo de guayaba, óleo de plátano santo	
EL COCOLOCO	\$220
ginebra fatwash aceite de coco, vainilla, agua de coco, tónica y espuma de coco	
TUBA MAKAL	\$240
charanda, jugo de piña, tuba falsa, trozos de manzana y nuez	
CARLOTA	\$220
tequila blanco, shrub de sandia, jugo de arándano, hierbabuena, bitter de lavanda	
SINVERGÜENZA	\$240
mezcal, puré de guanábana, licor de guanábana, jugo de toronja, bitter de lavanda	
IXCHEL MAKAL	\$230
sotol, puré de betabel, jugo de arándano, jarabe de romero	
QUETZAL	\$230
ginebra, puré de pepino, agua de coco, albahaca, bitter de apio	



Mócteles	-----	\$150
Cerveza	-----	\$70
Refrescos	-----	\$70