

## ENTRADAS



<b>Ceviche de Hongos</b> 	\$250	<b>Salpicón</b>	\$240
Portobello, baby bella, salsa ponzu y soya		Rebanadas de palmitos curados, mix de hierbas y vegetales, vinagreta de chipotle y hoja santa, espolvoreado con queso cotija añejo (150 gr)	
<b>Pastores Baby [3 pz]</b> 	\$258	<b>Taco de Tartar de Camarón [2 pz]</b>	\$240
Pimientos al pastor rellenos de mousse de tofu y hierbas, puré de frijol (190gr)		Tortilla de plátano macho relleno de tartar de camarón marinado en salsa macha de semillas, gel de chiles y curtidos de la casa (130 gr)	
<b>Conchita</b>	\$180	<b>Porktelas</b>	\$252
Infladita rellena de huitlacoche, maíz pozolero, espejo de mole rosa (180 gr)		Tetelas oaxaqueñas de maíz azul, coronadas con ceviche de porkbelly, salsa molcajetada (180 gr)	
<b>Crispy Green</b>	\$216	<b>What?</b>	\$222
Mix de hiervas frescas, queso de cabra, cacahuete garapiñado, plátano macho frito, gel de ate y vinagreta de fruta de temporada (220 gr)		Costillas de maíz amarillo en mantequilla especiada, aderezo ranch y buffalo de la casa (200gr)	
<b>Verdugo</b>	\$228		
Sashimi de pesca del día, salsa de aguachile de tuna (180gr)			

## ESPECIALIDADES

<b>FUNGI FOREST</b> 	\$324	<b>EL PUERCÓN</b>	\$420
Wrap de setas tempura, pan naan, puré de chícharo y hierbabuena, confit de tomate cherry y ajo laminado (200 gr)		Chamorro cocinado por 12 horas en pasilla y piloncillo, escabeche de la casa, pudín yorkshire, jus (450 gr)	
<b>CAPULLO</b>	\$324	<b>CHÉ!</b>	\$516
Pesca del día pochada en leche de coco y jengibre, terminado al grill en hoja de plátano, chips de camote, polvos de maíz (200 gr)		Bife argentino, galleta de papa y queso oaxaca, chimichurri de la casa (350 gr)	
<b>AL PAM PAM</b>	\$288	<b>HAMBURGUESA "FRAICHIKIN"</b>	\$312
Pambazo relleno de chorizo de talpa y papa crujiente bañado en adobo de guajillo (200 gr)		Pollo frito bañado en salsa buffalo de la casa, ensalada de col y pepino en cremoso de cacahuete, acompañado de papas a la francesa (250 gr)	





## POSTRES

**La Corona** \$220

Hojaldre trenzado, gel de guayaba, glaseado de piloncillo y helado del día (240 gr)

**El Mix** \$250

Cheesecake, kataifi, ganache de chocolate mexa coronado con brigadeiro cubierto de pistache (210 gr)

**Borrachito** \$230

Pan de plátano, mantequilla de frangelico, plátano bruleado y helado de caramelo salado (190 gr)

**Dulce Vegano**  \$200

Panna cotta de maracuyá, mousse de coco-jengibre y coco tostado (200 gr)

**Dear Lord** \$230

Bizcocho de limón real, mora azul, gel de pera al vino tinto, nieve del día (210 gr)



---

La fusión culinaria nos conecta con nuestras raíces mientras rompemos fronteras a través del sabor. Cada platillo está diseñado para honrar ingredientes tradicionales y técnicas ancestrales con toques innovadores.

Cada bocado es una celebración de la riqueza cultural.

**6 TIEMPOS**  
\$1300 MX PESOS

## MENÚ DEGUSTACIÓN



**MARIDAJE | \$900 MX PESOS**

### Verdugo

Sashimi de pesca del día, salsa de aguachile de tuna

-

### Porktelas

Tetela oaxaqueña de maíz azul, coronada con  
ceviche de porkbelly, salsa molcajetada

-

### Pastores Baby

Pimiento al pastor relleno de mousse de tofu y hierbas, puré de frijol

-

### Capullo

Pesca del día pochada en leche de coco y jengibre, terminado al grill  
en hoja de plátano, chips de camote, polvos de maíz

-

### Fungi Forest

Wrap de setas tempura, pan naan, puré de chícharo y hierbabuena,  
confit de tomate cherry y ajo laminado

-

### Borrachito

Pan de plátano, mantequilla de frangelico, plátano bruleado  
y helado de caramelo salado-

---

Este menú es creado para llevarte en un recorrido sensorial por nuestra propuesta culinaria, fusionando lo mejor de nuestras raíces con influencias moderna. Cada platillo revela una historia de tradición y creatividad que rompe fronteras



@raizymaleza

www.raizymaleza.com

Calle España 315, Versalles, Puerto Vallarta

**9 TIEMPOS**  
\$1800 MX PESOS

## MENÚ DEGUSTACIÓN



**MARIDAJE | \$1100 MX PESOS**

### **Crispy Green**

Mix de hiervas frescas, queso de cabra, cacahuete garapiñado, plátano macho frito, gel de ate y vinagreta de fruta de temporada

-

### **What?**

Costillas de maíz amarillo en mantequilla especiada, aderezo ranch y buffalo de la casa

-

### **Verdugo**

Sashimi de pesca del día, salsa de aguachile de temporada

-

### **Porktelas**

Tetela oaxaqueña de maíz azul, coronada con ceviche de porkbelly, salsa molcajeteadada

-

### **Conchita**

Infladita rellena de huitlacoche, maíz pozolero, espejo de mole rosa

-

### **Al pam pam**

Pambazo relleno de chorizo de talpa y papa crujiente bañado en adobo de guajillo

-

### **Capullo**

Pesca del día pochada en leche de coco y jengibre, terminado al grill en hoja de plátano, chips de camote, polvos de maíz

-

### **Sorbete de temporada**

-

### **Corona**

Hojaldre trenzado, gel de guayaba, glaseado de piloncillo y helado del día

---

Éste menú es creado para llevarte en un recorrido sensorial por nuestra propuesta culinaria, fusionando lo mejor de nuestras raíces con influencias moderna. Cada platillo revela una historia de tradición y creatividad que rompe fronteras

6 TIEMPOS  
\$1200 MX PESOS

## DEGUSTACIÓN VEGETARIANO



MARIDAJE | \$900 MX PESOS

### Salpicón de palmitos curados

Rebanadas de palmitos curados, mix de hierbas y vegetales,  
vinagreta de chipotle y hoja santa

### Crispy Green

Mix de hierbas frescas, cacahuete garapiñado, plátano macho frito,  
gel de ate y vinagreta de fruta de temporada

### Conchita

Infladita rellena de huitlacoche, maíz pozolero, espejo de mole rosa

### What?

Costilla de maíz amarillo, ranch y buffalo de la casa

### Sorbete

Sorbete de manzana verde

### Dear Lord

Bizcocho de limón real, mora azul, gel de pera al vino tinto, nieve del día

---

Éste menú es creado para llevarte en un recorrido sensorial por nuestra propuesta culinaria, fusionando lo mejor de nuestras raíces con influencias moderna. Cada platillo revela una historia de tradición y creatividad que rompe fronteras



@raizymaleza

www.raizymaleza.com

Calle España 315, Versalles, Puerto Vallarta



## CÓCTELES

### El Cocoloco \$200

Un viaje a una isla paradisíaca con Bombay Gin infusionado en aceite de coco, vainilla y agua de coco, servido como un refrescante tonic y coronado con cremoso de coco

ESPECIAS DULCES / REFRESCANTE / CREMOSO

### Carlota \$190

En honor a la princesa Carlota (y no la que están pensando), fresca combinación de Tequila Don Julio Blanco, sandía, arándanos, lavanda y menta

REFRESCANTE / FLORAL / ÁCIDO

### Guayabilla \$200

Nuestra versión de un White Lady con Bombay Gin infusionado con manzanilla, raicilla de la casa, guayaba y jarabe de plátano, perfecto para celebrar nuevos comienzos

TROPICAL / AFRUTADO / BOTÁNICO

### Sin Vergüenza \$200

Inspirada en la rebeldía de la naturaleza, una deliciosa pócima con Mezcal Montelobos, guanábana, toronja y lavanda

FLORAL / CREMOSO / TROPICAL

### ¡Sí se puede! \$190

Esta bebida demuestra que beber saludable también es divertido: Grey Goose vodka, puré de zanahoria, jugo de naranja, licor de damiana, falernum de limón y bitter de apio. Un cóctel que bien podría ser tu desayuno

HERBAL / FLORAL / VEGETAL

### Viva Barra \$200

La esencia vibrante de la vida nocturna en una mezcla innovadora de sabores exóticos: cardamomo infusionado con Grey Goose vodka, jarabe de semilla de cilantro, limonada y vermut rojo

ESPECIADO / CÍTRICO / REFRESCANTE

### Del Mango al Tango \$200

Una mezcla única y atrevida: Mezcal Montelobos, jugo de mango, cordial de jengibre y cayena. Una explosión de sabores que enciende el espíritu

TROPICAL / CÍTRICO / LIGERAMENTE PICANTE

### Tuba Raíz \$180

¡La consentida de la casa, un coctel que debes probar! Charanda Uruapan plata (el Ron Mexicano), Tuba casera, jugo de piña, manzana y nueces

CREMOSO / DULCE / REFRESCANTE

### Living la Vida Loca \$190

Un trago de tonos profundos y cambiantes: Bombay Gin infusionada con flores azules, cordial de palo santo, té de siete azahares y lavanda; misterioso y sorprendente como una noche después de un concierto inolvidable

FLORAL / REFRESCANTE / ESPECIADO

### Temazcal pa' Tomar \$180

No te lo podemos explicar, tienes que probarlo. Dulce mezcla de Sotol Hacienda de Chihuahua plata, betabel y jugo de arándano, ahumado con hierbas de romero

FRUTAL / DULCE / AHUMADO

### La Limonesa \$190

Inspirado en la esencia tropical de México, esta deliciosa Raicilla de la casa se mezcla con cordial de lemongrass, kombucha y jugo de limón, celebrando la frescura y vitalidad de los sabores cítricos con un toque cautivador

REFRESCANTE / CÍTRICO / HERBAL

### Entre Valles & Volcanes \$200

Este trago combina Tequila Don Julio Blanco, Yolixpa de la Sierra Poblana, vermut rojo, jamaica y soda de frambuesa, rindiendo homenaje a la riqueza natural.

HERBAL / FRUTOS ROJOS / FLORAL

### Quetzalito \$180

¡El jugo verde que estabas buscando! Ginebra Bombay con pepino, agua de coco, apio y albahaca

ÁCIDO / REFRESCANTE / HERBAL