



# Experiencia Raíz

\$1200 mxn

MARIDAJE CON VINO \$850 MXN  
MARIDAJE CON COCTELERÍA \$650 MXN

## Porktelas

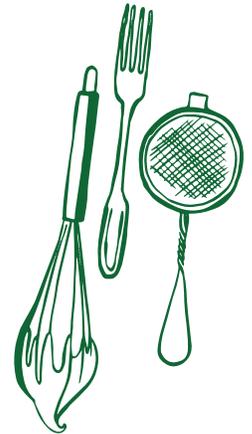
Tetelas oaxaqueñas de maíz azul, coronadas con ceviche de porkbelly, salsa molcajetada

## Tacos de birria de lengua

Salsa de cacahuete y chile de árbol, consomé, limón tatemado

## Empanadas de camarón

Rellenas de huitlacoche, elote y queso  
Oaxaca montada sobre un esquite



Vamos  
a comer  
rico

## Sopes de chamorro al pibil

Puré de frijol negro adobado, cremoso de aguacate, mix de lechugas, queso de rancho



## Bocadito del mar

Po'boy de camarón cremoso, pimientos, champiñón, cebolla, chimichurri de hoja santa, guacamole

## Borrachito

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



## Maízimo

Pan de elote, helado de vainilla, crumble de almendra, polvos de maíz



@raizymaleza

www.raizymaleza.com

Calle España 315, Versalles, Puerto Vallarta

## Entradas



**Ceviche de Hongos**   
Portobello, baby bella, salsa ponzu  
y soya

\$290

**Ceviche Tatemado**  
Cubos de pescado en limón, tomatillo,  
pepino, cebolla, aguacate y plátano frito

\$279

**Empanadas de Camarón**  
Rellenas de huitlacoche, elote y queso  
Oaxaca montada sobre un esquite

\$287

**Tacos de Birria de Lengua [3]**  
Salsa de cacahuete y chile de árbol,  
consomé, limón tatemado

\$295

**Taco de Tartar de Camarón [3]**  
Tortilla de plátano macho con tartar de  
camarón en salsa macha de semillas, gel  
de chiles y curtidos

\$297

**Porktelas**  
Tetelas oaxaqueñas de maíz azul,  
coronadas con ceviche de porkbelly,  
salsa molcajeteadada

\$315

## Especialidades

**RISOTTO POBLANO** ----- \$375  
Risotto de chile poblano, elote amarillo,  
queso provolone, camarón, aceite hoja santa

**SOPE DE CHAMORRO AL PIBIL [4]** ----- \$375  
Puré de frijol negro adobado, cremoso de  
aguacate, mix de lechugas, queso de rancho

**BOCADITO DEL MAR** ----- \$417  
Po'boy de camarón cremoso, pimientos,  
champiñon, cebolla, chimichurri de hoja  
santa, guacamole

**PORKMOLADAS** ----- \$429  
Enmoladas de chamorro, crema ácida, queso  
de rancho, cebolla curtida, mix de lechugas

**PIPIÁN DORADO** ----- \$425  
Pesca del día, pipián de aguacate, elote  
baby, zanahorias baby, polvos de maíz

**HAMBURGUESA XOLO** ----- \$389  
Hamburguesa de res, aros de cebolla, queso  
oaxaca, aderezo de huitlacoche y ponche,  
papas a la francesa

**RIB BRASEADO** ----- \$610  
Cocinado por 3 horas servido con puré de  
papa, zanahoria baby y salsa de cacao

## Postres

**Borrachito**  
Pan de plátano, mantequilla de  
frangelico, plátano bruleado y helado  
de caramelo salado

\$295

**Maízimo**  
Pan de elote, helado de vainilla,  
crumble de almendra, polvos de maíz

\$295

**Dulce Veganero**   
Panna cotta de maracuyá, mousse de  
coco-jengibre y coco tostado

\$265

**Volcán de Mole**  
Volcán de mole, helado de tortilla,  
crumble de cebolla

\$315



# 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