

I K O N

OMAKASE \$1750

Del Japonés “confiar” / Japanese word for “trust”

Menú de 6 tiempos para parejas.

6 course set menu for couples.

ENTRADAS DE LA TIERRA

STARTERS FROM LAND

Jitomates Heirloom - Heirloom Tomatoes 150gr \$230

Jitomates heirloom frescos y semi secos, aceite de koji, agua de jitomate y hierbas, queso huajicori.

Fresh and semi-dried heirloom tomatoes, koji oil, tomato and herb water, huajicori cheese.

Gringa de New York 150gr \$245

Frijol negro, queso asadero, cecina, aguacate, chiles toreados, tallos.

Black beans, asadero cheese, beef jerky, avocado, grilled chilies, stems.

Hongos - Fungus 130gr \$230

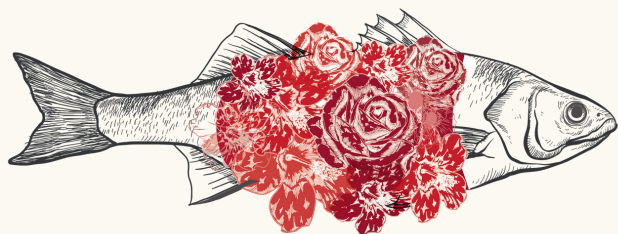
Hongos, masa madre, sikilpak, chile fermentado.

Mushrooms, sourdough, sikilpak, fermented chilli.

Carnitas de Cerdo - Pulled Pork 130gr \$250

Lechón confit, tomatillo, frijol negro, xnipec, cilantro criollo.

Confit suckling pig, tomatillo, black beans, xnipec, cilantro.



ENTRADAS DEL MAR

STARTERS FROM SEA

Ostras de la Baja - Baja California Oysters

Docena/doz. \$410 Media docena/half doz. \$210

Ponzu de chile morita y chile serrano fermentado.

Morita chilli ponzu and fermented serrano chilli.

Callo - Scallop 150gr \$255

Callo crudo, coco tierno, furikake, kéfir, quinoa.

Raw scallop, coconut, furikake, kefir, quinoa.

Ceviche de Camaron - Shrimp Ceviche 130gr \$245

Leche de tigre de coco, chile güero fermentado, aceites aromáticos.

Coconut leche de tigre, fermented chile güero, aromatic oils.

Tostada de Atun - Tuna Tostada 130gr \$240

Mojo verde, kimchi de acelga, aguacate, chicharrón de cerdo.

Green mojo, chard kimchi, avocado, pork cracklings.

Doradita de Pulpo - Octopus Doradita 130gr \$245

Pulpo zarandeado, mole amarillo, nopales, maíz amarillo, quelites.

Octopus zarandeado, yellow mole, nopal, yellow corn, quelites.

Pez Aguachile - Fish Aguachile 150gr \$240

Aguachile rojo, gel tomatillo, jícama, aceite de hierbas, trigo sarraceno.

Red aguachile, tomatillo gel, jicama, herb oil, buckwheat.

Satay de Camaron - Shrimp Satay 150gr \$245

Salsa macha de morita, miel de agave, especias, flores.

Macha sauce with morita chilli, agave honey, spices, flowers.

Chicharrón de Pez - Fish Cracklings 130gr \$240

Pez crujiente, tlaxtihuilli de pez, jitomates secos, verdolagas.

Crispy fish, fish tlaxtihuilli, sundried tomatoes, purslane.

PLATOS FUERTES

MAINS

Panceta - Porkbelly 200gr \$365

Panceta rostizada, piña tatemada, acelgas acidas, jus de cerdo.

Roasted porkbelly, charred pineapple, sour chard, pork jus.

Camaron - Shrimp 200gr \$380

Camaron gigante, indo curry, berenjena asada, chícharos.

Giant shrimp, indo curry, roasted eggplant, peas.

Filete New York - New York Steak 250gr \$430

Frijol negro, alubias, pasta de tomates secos, demi glace de res, papa.

Black beans, haricot beans, sun-dried tomato paste, beef demi glace, potato.

Pesca del día - Catch of the day 180gr \$360

Pipian de calabaza, chilacayote, edamames, jitomates ácidos.

Pumpkin pipián, chilacayote, edamames, sour tomatoes.

POSTRES

DESSERT

Banana & Chocolate Tart \$150

Chocolate semi amargo, plátano macho, helado de leche bronca.

Semisweet chocolate, plantain, raw milk ice cream.

Coco Flan \$150

Coco tierno, vainilla, consomé de manzanilla, aceite de oliva, miel.

Young coconut, vanilla, chamomile consommé, olive oil, honey.

COCKTAILS

Brisa de la Sierra \$175

Raicilla Aycya, primo aperitivo, xtabentún, jugo de limon.
Aycya raicilla, Primo liqueur, xtabentún, lemon juice. (240ml)

Yeah Vari \$170

Tequila Vale, tepache de la casa, piloncillo, aquafaba.
Vale tequila, fermented pineapple, raw cane sugar, aquafaba. (240ml)

Hibis-Koch \$170

Mezcal koch, ancho reyes, jarabe de jamaica y chipotle, jugo de toronja, sal de pepino.
Koch mezcal, ancho reyes, hibiscus and chipotle syrup, grapefruit juice, cucumber salt. (240ml)

Mazo Prieto \$175

Whiskey prieto, orgeat, cafe espresso, bitter de naranja, solución salina.
Whiskey prieto, orgeat, espresso, orange bitters, salty water. (160ml)

Isla Negra \$170

Ron paranubes, licor de hierbas, oleo de platano, bitter de naranja, albahaca.
Paranubes rum, herbal liqueur, banana oleo, orange bitter, basil. (240ml)

CERVEZAS / BEER

Lager - Los cuentos Cerveza Artesanal
IPA - Colimita Craft Beer \$120
American Pale ale - Pagan

Indio Domestic beer \$50
Heineken

COCKTAILS CLÁSICOS
CLASSIC COCKTAILS

Mojito (260ml) \$165
Negroni (180ml) \$165
Bloody Mary (260ml) \$160 Margarita (260ml) \$165
Gin Tonic (220ml) \$170 Batanga (260ml) \$165
Cosmopolitan (220ml) \$170 Carajillo (260ml) \$165
Espresso martini (220ml) \$170

Mocktails \$85
Bebidas Sin alcohol (450 ml)
Non alcoholic drinks

Guava Cooler
Kombucha de guayaba, albahaca, jarabe de jengibre, yuzu.
Guava kombucha, basil, ginger syrup, yuzu.

Tuba Spritz
Tuba de coco, jarabe de fresa, jugo de limón.
Fermented palm flower juice, strawberry syrup, lime juice.

Tepaxe
Tepache de piña, jarabe de chipotle, jugo de naranja, aquafaba.
Pineapple tepache, chipotle syrup, orange juice, aquafaba.

AGUA MINERAL
SPARKLING WATER

Agua de piedra 650ml \$105
San pellegrino 250ml \$55
Botella de agua \$20

SODAS \$35 Coca cola
Sprite

CAFE
COFFEE

Espresso \$55
Americano \$60

VINOS / WINES
TINTOS

REDS
BOTELLA - BOTTLE
Tres Raíces \$920
Grenache - Caladoc, Dolores Hidalgo, Gto.

Dominio de las Abejas \$1350
Nebbiolo, Ojos Negros, B.C.
Tres Raíces \$1230
Cabernet Franc - Merlot, Dolores Hidalgo, Gto.

COPA - GLASS
Tres Raíces \$190
Cabernet Sauvignon - Syrah - Tempranillo, Dolores Hidalgo, Gto.
Cava Maciel \$185
Malbec, Baja California.

Alabastro \$170
Cabernet Sauvignon, Valle de San Vicente, B.C.

BLANCOS / WHITES
BOTELLA - BOTTLE

Osadia \$1130
Chenin Blanc, Ojos Negros, B.C.
Lagrimas San Vicente \$990
Verdejo, Valle San Vicente, B.C.

Alto Tinto \$1320
Albariño, Ensenada, B.C.

COPA - GLASS
Alabastro \$175
Chardonnay, Valle de San Vicente, B.C.

Las Nubes \$175
Sauvignon blanc - Chardonnay, Valle de Gpe. B.C.
Monte Xanic \$185
Chenin Blanc - Colombard, Valle de Gpe. B.C.

I K O N

DESTILADOS MEXICANOS MEXICAN SPIRITS 20Z

TEQUILAS

Cascahuin blanco \$140
Cascahuin tahona \$160
Santanera blanco \$250
Don fulano blanco \$180
OCHO blanco \$170
Entre manos blanco \$175
G4 reposado \$145
Vale blanco \$155
Vale añejo \$225

MEZCAL

Espadín - Aguas mansas \$165
Espadín - Elemental koch \$145
Tobala - Aguas mansas \$240
Tepeztate - Aguas mansas \$270
Espadín - Vago \$175
Cuish - Tobasiche \$215
Tepeztate - Valentín \$270
Sierra negra - Valentín \$270

RAICILLA

La venenosa - Sierra \$170
El acabo Maximiliana - sierra \$190
Aycya - Joven sierra \$215
Aycya - Madura sierra \$250
Hacienda Divisadero - Costa \$190
La venenosa - Costa \$170

GIN

Ginebra de Juanita \$140
Ginebra Satvrnal \$140

SOTOL

Sotol Hacienda de Chihuahua \$145
Sotol Coyote \$150

VODKA

Vodka Satvrnal \$140

WHISKEY

Whisky Prieto \$140

RON

Ron Paranubes \$140