

## Productores aliados

### Frutos, Hortalizas e Ingredientes Silvestres

Tianguis de los Martes, Ozumba de Alzate, Edo. México.  
Alma Tierra, Valle de Bravo, Edo. México.  
Nuevos Horizontes, Huasca de Ocampo, Hidalgo.  
Rancho Tehuan, Malinalco, Edo. México.  
Arca Tierra, Xochimilco, CDMX..  
Huerto Tlatelolco, Cuauhtémoc, CDMX.  
Emilio Busquets, Cuauhtémoc, CDMX.

### Lacteos y Huevo

Rancho 4 encinos, Zacatlán de las Manzanas, Puebla.  
Del Rebaño, Colón, Querétaro  
Los Callejones, Edo. México.

### Proteina Animal

De Garo Jamat, México.  
Haragi, San Miguel de Allende, Guanajuato.  
Sargazo, Ensenada, Baja California.  
Kobayashi Farms, Huauchinango, Puebla.  
Nemi Natura, Zitácuaro, Michoacán.  
Granja Peñitas, Valle de Bravo, Estado de México.

### Miel, Chocolate y Cafe

Queen Bee Honey, Otoch Ma-ax Yetel Kooh, Yucatán.  
La Rifa Chocolateria, Cuauhtémoc, CDMX.  
Café Estelar, Guadalajara, Jalisco.

“MALIX, palabra de origen Maya que se pronuncia ma-li[sh]. Significa "sin raza o mestizo" y en la cotidianidad se utiliza para nombrar a los perros callejeros.

El proyecto adopta esta palabra ya que engloba la visión y cocina del chef Alonso Madrigal. MALIX es una amalgama de sabores y culturas, inspirado en diversas tradiciones culinarias del planeta, pero con una visión de localidad, trazabilidad y responsabilidad alrededor del ingrediente. Trabajamos de la mano de más de una decena de granjas y ranchos ubicados alrededor de la CDMX, en las que el cultivo de hortalizas y/o la crianza de animales y productos derivados de los mismos, tienen un enfoque de sustentabilidad y ética con el medio ambiente.

La filosofía del chef es reconectar al comensal con el ingrediente y la tierra, poner sobre la mesa lo complejo que es nuestro sistema de producción de alimentos con el propósito de revalorar al agricultor, al campo y al planeta que nos sostiene.”

## BOTANAS

Servicio de pan \$55  
Focaccia hecha en casa

Tostada Vegetal \$165  
Sikil pak / Pesto

Madalenas y paté \$180  
Madalenas / Encurtidos / Rosa de Castilla

Sope de pato \$185  
Maíz criollo / Pato braseado / Frijoles refritos

Selección Quesos Rancho 4 encinos y Del rebaño \$260  
Mermelada de temporada/ galleta de centeno

Tartar de Wagyu \$420  
Pimientos lacto / Polvo de cebolla / alga nori

## ENTRADAS

Lechuga al Grill \$195  
Furikake mexa / Ajo negro

Ensalada de chayote \$190  
Coles de bruselas / salsa XO / almendra

Trucha Ahumada en Casa \$255  
Scallion pancake / ricotta / pepino e hinojo

Ensalada de jícama \$180  
Reducción de sandía / Kimchi / Jumiles

\*Pregunta por nuestros especiales fuera de carta.

Todos nuestros precios incluyen IVA.

\*El consumo de product's crudos y/o mariscos son responsabilidad del cliente.

\*Avisé a nuestro Personal de cualquier tipo de alergia y/o restricción alimenticia.

## FUERTES

Tamal de Coco \$280  
Mole amarillito / quelites

Risotto de calabaza \$420  
Calabaza de Castilla / Camarón fresco U8-U10

Salchicha \$340  
Frijoles criollos/col/tapenade de colorines

Trucha Salmonada \$320  
"Beurre blanc" / Brocolini / Chicharo morado

Pato (250gr) \$690  
Magret / Mole MALIX / Betabel

Vacio de res (wagyu mexicano 180gr) \$750  
Pure de camote / Chimichurri

## POSTRES

Afogatto \$110  
Espresso doble / Helado de Temporada

Mousse de chocolate \$230  
Mermelada de mandarina y níspero / Crema de toronjil

Panqué de calabaza de Castilla \$180  
Aceite de olivo / Ricotta helado de chai

Nicuatole \$130  
Granizado de zapote negro / Compota de temporada

SELECCIÓN DE CHOCOLATES DE LA RIFA CON MARIDAJE \$350

<sup>30MLc/u</sup>  
Uranga / Bruichladdich  
Blanco Jaguar / Cynar  
Chontalpa / Neta Bicuixe

## EXTRAS

\*Extra pan / Tostada / Tortilla \$40  
Extra salsa \$30