

Loco
TEQUILA

CUMÉ
CULTO A MÉXICO
TULUM, MX

MICHOACÁN: —————

EL VUELO ETERNO

MICHOACÁN: THE ETERNAL FLIGHT

Third Edition 2026

Hanal Pixán

Tercera Edición 2026



I truly hope these dishes evoke deep emotions
and inspire a fulfilling life.

Thank you for letting us enrich your soul with
a culinary experience crafted with self-love.



*Deseo de todo corazón que estos platillos sean
reflejo de grandes emociones, y que estas, a su vez,
sean el camino hacia una vida satisfecha.*

*Gracias por permitirnos alimentar tu alma con
la experiencia en cocina basada en el amor propio.*

Chef

Alan Carias

EXECUTIVE CHEF CONRAD TULUM RIVIERA MAYA

CHEF EJECUTIVO CONRAD TULUM RIVIERA MAYA

A U T O R



A U T O R

In Autor Cuisine, it's not just about eating; it's about living a unique gastronomic experience. Our goal is to turn every meal into a memorable moment, inviting travelers to explore the rich culinary heritage of Mexico.

Each dish on our menu has a special story that inspires us to create and excites us as we share why it was chosen. We are passionate about highlighting the essence of local ingredients, making them the centerpiece of our creations and celebrating the authenticity and diversity of Mexican gastronomy.



En la cocina de Autor, no se trata solo de alimentarse, sino de vivir una experiencia gastronómica única. Nuestro objetivo es transformar cada comida en un recuerdo memorable, invitando a los viajeros a explorar la rica herencia culinaria de México.

Cada plato en nuestro menú tiene un trasfondo especial que nos inspira a crear y emociona al descubrir por qué decidimos incluirlo en el menú. Nos apasiona resaltar la esencia de los ingredientes locales, llevándolos al centro de nuestros platillos y celebrando así la autenticidad y diversidad de la gastronomía mexicana.

MICHELIN 2025

INTRODUCTION

Introducción



Día de Muertos stands as one of Mexico's most poignant and iconic celebrations—a rich cultural expression dedicated to preserving the memory of those who have passed. In Michoacán, this sacred tradition takes on a profoundly soulful meaning, shaped by the enduring legacy of the Purépecha people, whose ancient worldview continues to breathe life into the rituals observed today.

Long before the arrival of the Spanish, indigenous communities gathered in sacred ceremonies to honor their ancestors and maintain an unbroken spiritual connection with them. Over time, these time-honored practices intertwined with the Catholic observances of All Saints' Day and All Souls' Day, weaving a rich tapestry where pre-Hispanic spirituality and religious faith gracefully coexist.

El Día de Muertos es una de las celebraciones más representativas de México y una expresión cultural reconocida por preservar la memoria de quienes han fallecido. En Michoacán, esta tradición adquiere un significado especial gracias a la herencia del pueblo purépecha, cuya visión del mundo ha dado forma a muchos de los rituales que aún se conservan.

Mucho antes de la llegada de los españoles, las comunidades indígenas realizaban ceremonias dedicadas a honrar a sus antepasados y mantener vivo el vínculo con ellos. Con el paso del tiempo, estas prácticas se integraron con las celebraciones católicas del Día de Todos los Santos y del Día de los Fieles Difuntos, dando origen a una tradición en la que conviven creencias prehispánicas y religiosas.

Today, Día de Muertos in Michoacán represents an exquisite moment of convergence—where memory, spirituality, and cultural identity embrace. Families honor their departed loved ones through thoughtfully curated altars, sacred offerings, soulful music, vibrant blooms, and midnight vigils within serene cemeteries.

Hoy en día, el Día de Muertos en Michoacán representa un momento de encuentro entre la memoria, la espiritualidad y la identidad cultural, donde las familias recuerdan a sus seres queridos mediante altares, ofrendas, música, flores y visitas a los panteones.



ALL SAINTS' DAY

El día de Todos los Santos



Observed each year on November 1st, All Saints' Day is a solemn Christian observance dedicated to honoring all who lived a life of faith and sanctity—both those canonized by the Church and those whose holy lives remain quietly known only to memory.

In Mexico, this tradition blended seamlessly with indigenous customs, acquiring a distinct and tender significance. According to popular belief, this day marks the return of the souls of departed children—affectionately remembered as *los angelitos* (the little angels)—to reunite with their families.

To welcome these gentle spirits home, households craft ornate altars adorned with radiant *cempasúchil* (marigold) flowers, flickering candlelight, sweet *pan de muerto*, fresh fruits, artisanal chocolates, traditional *atole*, and cherished toys. Photographs and personal keepsakes are lovingly arranged to evoke memories of their early lives and keep their essence forever vibrant.

Cada 1 de noviembre se conmemora el Día de Todos los Santos, festividad de origen cristiano dedicada a honrar a todos aquellos que llevaron una vida de fe y santidad, tanto los reconocidos oficialmente por la Iglesia como quienes permanecen en el anonimato.

*En México, esta celebración se integró con las tradiciones indígenas y adquirió un significado propio. De acuerdo con la tradición popular, ese día regresan las almas de los niños fallecidos, conocidos cariñosamente como los *angelitos*, para reunirse con sus familias.*

Across the picturesque villages of Michoacán, church bells chime soft announcements of the celebration's arrival, as families gather in local cemeteries to cleanse and adorn the resting places with fresh blooms and warm candlelight. While the atmosphere invites quiet reflection, it is equally illuminated by the joyous belief that, for a few precious hours, these young souls return to the warmth of home.

Para recibirlos, los hogares preparan altares decorados con flores de cempasúchil, veladoras, pan de muerto, frutas, dulces, chocolate, atole y juguetes. También se colocan fotografías y objetos que evocan la vida de los pequeños como una forma de mantener vivo su recuerdo.

En diversas comunidades de Michoacán, las campanas de las iglesias anuncian el inicio de la celebración y las familias acuden a los cementerios para limpiar y adornar las tumbas con flores y velas. Aunque el ambiente invita al recogimiento, también prevalece la alegría de creer que, por unas horas, los niños vuelven al hogar.



ALL SOULS' DAY

El día de los Fieles Difuntos



November 2 is dedicated to honoring adults who have passed away. In the Catholic tradition, this day is an invitation to pray for the souls of the departed, while in Mexican popular culture, it also symbolizes the moment when they temporarily return to spend time with their loved ones.

Altars are prepared with the foods, beverages, and personal objects that were meaningful to each person in life, along with candles, incense, water, salt, and pan de muerto, the traditional Day of the Dead bread.

El 2 de noviembre está dedicado a recordar a los adultos que han fallecido. Desde la tradición católica, esta fecha invita a orar por las almas de los difuntos, mientras que en la cultura popular mexicana también simboliza el momento en que regresan temporalmente para convivir con sus seres queridos.

Las ofrendas se preparan con los alimentos, bebidas y objetos que identificaban a cada persona en vida, además de veladoras, incienso, agua, sal y pan de muerto.

In the Purépecha communities of Michoacán, one of the most meaningful expressions of this tradition is the overnight vigil in cemeteries. Throughout the night, families remain beside the graves, praying, singing, talking, and sharing memories, transforming the cemetery into a space of remembrance, togetherness, and respect.

More than a day of sorrow, the Day of the Faithful Departed is an opportunity to honor the lives of those who have passed and to strengthen the bond between generations.

En las comunidades purépechas de Michoacán, una de las expresiones más representativas es la velación en los panteones. Durante la noche, las familias permanecen junto a las tumbas, rezan, cantan, conversan y comparten recuerdos, transformando el cementerio en un espacio de memoria, convivencia y respeto.

Más que una fecha de tristeza, el Día de los Fieles Difuntos es una oportunidad para honrar la vida de quienes ya partieron y fortalecer el vínculo entre las generaciones.



CURIOSITIES & LORE

Dato curioso



Did you know...?

The acclaimed film *Coco* drew rich inspiration from the authentic Día de Muertos traditions of Michoacán—particularly the sacred Purépecha ceremonies surrounding the tranquil waters of Lake Pátzcuaro. In these storied communities, families meticulously prepare offerings, visit ancestral grounds, and nurture the memory of their loved ones—a central theme echoed throughout the film.

Special insight:

In Michoacán, a timeless local belief holds that the annual arrival of the Monarch butterflies coincides precisely with the homecoming of departed souls during these holy dates, creating an enchanting symbolic link with the spirit of *Coco*.

¿Sabías que...?

La película Coco tomó inspiración de las tradiciones reales del Día de Muertos en Michoacán, particularmente de las celebraciones purépechas alrededor del Lago de Pátzcuaro. En estas comunidades, las familias preparan ofrendas, visitan los cementerios y mantienen viva la memoria de sus seres queridos, una idea central en la película.

Dato especial:

En Michoacán existe también la creencia tradicional de que las mariposas monarca coinciden con la llegada de las almas de los difuntos durante estas fechas, lo que crea una conexión simbólica muy bonita con Coco.

THE MONARCH BUTTERFLY: MIGRATION AND SACRED SYMBOLISM

La mariposa monarca: migración y simbolismo

Each autumn, millions of Monarch butterflies complete an extraordinary 4,000-kilometer journey from Canada and the northern United States, alighting upon the pristine oyamel fir forests of Michoacán and the State of Mexico. Their arrival gracefully aligns with the season of Día de Muertos—a magnificent natural coincidence that has inspired profound cultural interpretations for centuries.

For many Purépecha communities, the sudden appearance of the Monarchs symbolizes the ethereal return of ancestral souls. While science attributes this remarkable migration to shifting temperatures, solar navigation, and seasonal climate patterns, their ethereal presence during this period has nurtured a deeply poetic tradition that views them as gentle messengers traveling between the world of the living and the realm of the spirits.

Cada otoño, millones de mariposas monarca llegan a los bosques de oyamel de Michoacán y del Estado de México después de recorrer más de cuatro mil kilómetros desde Canadá y el norte de Estados Unidos. Su llegada coincide con la temporada del Día de Muertos, una coincidencia que ha dado origen a diversas interpretaciones culturales.

Para muchas comunidades purépechas, la aparición de las monarca simboliza el regreso de las almas de los difuntos. Aunque la migración de esta especie tiene una explicación científica relacionada con los cambios de temperatura, la orientación solar y las condiciones climáticas, su presencia durante estas fechas ha fortalecido una tradición que las considera mensajeras entre el mundo de los vivos y el de los muertos.

THE PURÉPECHA WORLDVIEW

Cosmovisión purépecha



The Purépecha worldview imagines the universe as an interconnected realm where nature, humanity, and the spirit realm exist in subtle, divine harmony. Within this profound philosophy, death is not regarded as an absolute end, but rather as a sacred transformation that preserves equilibrium across the different planes of existence.

Anthropological studies describe this worldview as a holistic way of understanding existence, in which community, the surrounding natural environment, and ancestral spirits are woven together into a single spiritual fabric.

According to this ancient tradition, the cosmos is organized across three sacred realms:

La cosmovisión purépecha concibe el universo como un espacio donde la naturaleza, los seres humanos y el mundo espiritual permanecen estrechamente relacionados. Dentro de esta visión, la muerte no representa un final absoluto, sino una transformación que permite mantener el equilibrio entre los distintos planos de la existencia.

Diversos estudios antropológicos describen esta relación como una forma de comprender el mundo en la que la comunidad, el entorno natural y los antepasados forman parte de un mismo tejido cultural y espiritual.

De acuerdo con esta tradición, el universo se organiza en tres niveles:



AUANDARHU:

The celestial upper world, home to divine deities and cosmic stars.

El mundo superior, asociado con las deidades y los astros.



ERATSİKWA:

The earthly realm inhabited by human beings, wildlife, and natural flora.

El mundo donde habitan las personas, los animales y las plantas.



KUMANCHIKUA:

The subterranean sanctuary tied to ancestral spirits and forces of renewal.

El espacio relacionado con los antepasados y las fuerzas de renovación.



Seen through this lens, the annual return of the Monarch butterflies serves as a living bridge between these sacred worlds, reminding us of the seamless continuity of life held within the sanctuary of memory.

Desde esta perspectiva, la llegada anual de las mariposas monarca simboliza el vínculo entre estos mundos y recuerda la continuidad de la vida a través de la memoria de quienes ya partieron.

ROUTES OF TRADITION AND REMEMBRANCE ACROSS MICHUACÁN

Rutas de tradición y memoria por Michoacán



Michoacán offers some of the most captivating settings in Mexico to experience the true essence of Día de Muertos. Each region preserves its own distinct heritage, seamlessly blending Purépecha legacy, spiritual rituals, and contemporary cultural expressions into an unforgettable journey of memory and community.

Traversing its historic towns and villages reveals diverse ways of honoring those who have crossed over: from monumental altars steeped in rich symbolism to candlelit nocturnal vigils, artisanal exhibitions, and sacred spaces where heritage is lovingly handed down from one generation to the next.

Michoacán ofrece algunos de los escenarios más representativos para vivir el Día de Muertos en México. Cada región conserva expresiones propias que combinan la herencia purépecha, las tradiciones religiosas y las manifestaciones culturales contemporáneas, convirtiendo esta celebración en una experiencia única donde la memoria, la espiritualidad y la identidad comunitaria permanecen presentes.

A través de sus pueblos y ciudades, el estado muestra diferentes formas de honrar a quienes ya partieron: desde altares y ofrendas llenas de simbolismo hasta velaciones en los cementerios, actividades culturales y espacios donde la tradición continúa transmitiéndose de generación en generación.

MORELIA:

ART AND HERITAGE IN THE CAPITAL

Morelia: arte y tradición en la capital michoacana

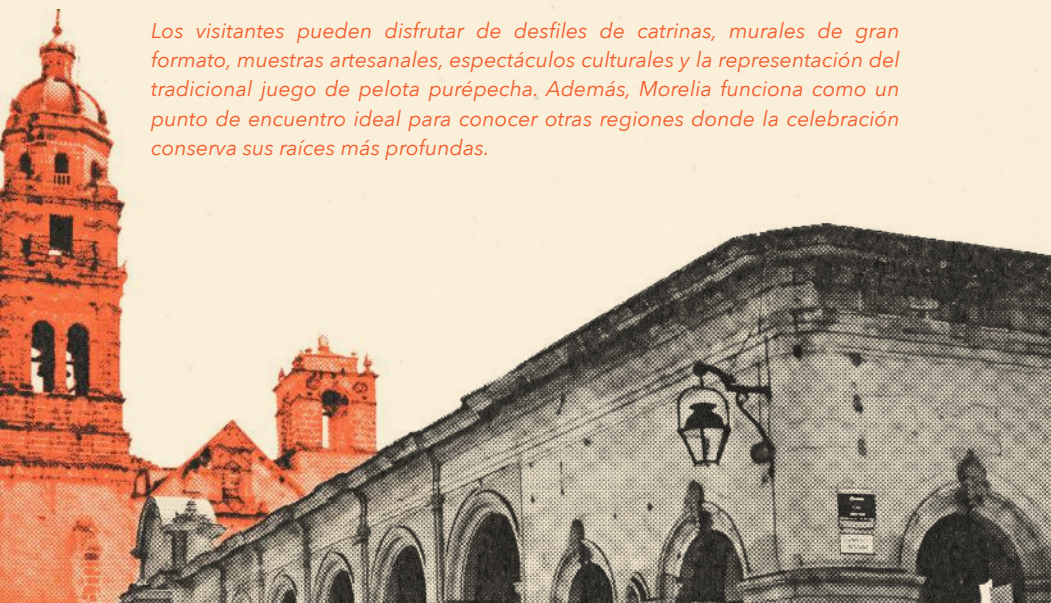


The state capital awakens during Día de Muertos with grand monumental altars, art installations, and cultural festivities that infuse vibrancy into the grand plazas, historic courtyards, and colonial avenues of its Historic Center.

Visitors can immerse themselves in elegant Catrina parades, striking large-scale murals, artisanal markets, cultural showcases, and dramatic re-enactments of the ancient Purépecha ball game. Moreover, Morelia serves as an inviting gateway to venture into surrounding regions where traditions remain deeply rooted.

La capital del estado se transforma durante la temporada de Día de Muertos con altares monumentales, ofrendas, exposiciones y actividades culturales que llenan de color sus plazas, jardines y calles del Centro Histórico.

Los visitantes pueden disfrutar de desfiles de catrinas, murales de gran formato, muestras artesanales, espectáculos culturales y la representación del tradicional juego de pelota purépecha. Además, Morelia funciona como un punto de encuentro ideal para conocer otras regiones donde la celebración conserva sus raíces más profundas.



PÁTZCUARO:

THE SPIRITUAL HEART OF DÍA DE MUERTOS

Pátzcuaro: el corazón espiritual del Día de Muertos



Renowned as one of the most iconic destinations for this celebration, Pátzcuaro shelters one of the purest expressions of Día de Muertos in all of Mexico.

Festivities begin in late October with the curation of elaborate altars and offerings, reaching their zenith on the night of November 1st to 2nd during the sacred midnight vigil. Across villages surrounding Lake Pátzcuaro, thousands of candles illuminate the water's edge and sacred grounds, offering a breathtaking setting for families to gather in honor of their ancestors.

Considerado uno de los destinos más emblemáticos de esta celebración, Pátzcuaro conserva una de las expresiones más reconocidas del Día de Muertos en Michoacán.

Las actividades comienzan desde finales de octubre con la instalación de altares y ofrendas, y alcanzan su momento más significativo durante la noche del 1 al 2 de noviembre, cuando las familias realizan la tradicional velación en los panteones. En las comunidades cercanas al Lago de Pátzcuaro, las veladoras iluminan los cementerios y las ofrendas acompañan el recuerdo de los seres queridos. La ceremonia representa un momento de encuentro entre las familias y la memoria de quienes han fallecido.



URUAPAN:

LIGHT, ART, AND TRADITIONAL GATHERING

Uruapan: luz, arte y encuentro con la tradición



During this season, Uruapan illuminates its streets and public spaces with thousands of glowing candles as part of its acclaimed Festival of Candles (*Festival de Velas*).

A highlight of the experience is the *Sendero de las Ánimas* (Path of the Souls), an evocative walking trail connecting the city center to the lush scenery of Barranca del Cupatitzio National Park, creating an atmosphere of deep tranquility, natural beauty, and sacred reverence.

Durante la temporada de Día de Muertos, Uruapan celebra diversas actividades culturales, entre ellas el tradicional Festival de Velas, donde calles y espacios públicos se iluminan con miles de veladoras.

Uno de sus principales atractivos es el Sendero de las Ánimas, un recorrido que conecta distintos puntos de la ciudad con el Parque Nacional Barranca del Cupatitzio, creando una atmósfera de reflexión, belleza y respeto hacia esta tradición.



ZAMORA:

CONTEMPORARY ARTISTRY MEETS HERITAGE

Zamora: tradición y expresiones contemporáneas



In Zamora, Día de Muertos is celebrated with dynamic cultural programming that blends time-honored customs with contemporary artistic expressions.

The town hosts altar competitions, Catrina exhibitions, community gatherings, and unique events such as the Churikua Jamani night ride, bringing together locals and travelers in a vibrant celebration of community and shared memory.

En Zamora, la celebración del Día de Muertos reúne actividades culturales que combinan las costumbres tradicionales con nuevas formas de expresión artística.

Durante estos días se realizan concursos de altares, exhibiciones de catrinas, actividades comunitarias y eventos como la rodada Churikua Jamani, fortaleciendo la participación de habitantes y visitantes en una festividad que mantiene vivo el sentido de comunidad.



TZINTZUNTZAN:

MEMORY OF THE ANCIENT PURÉPECHA EMPIRE

Tzintzuntzan: la memoria del antiguo pueblo purépecha



Once the royal capital of the Purépecha Empire, Tzintzuntzan holds monumental historical and spiritual resonance during Día de Muertos.

Its sacred sites and historic streets bloom with marigolds, glowing lanterns, and exquisite offerings. Visitors can experience artisanal showcases, cultural exhibits, and solemn religious services such as the Misa de Ánimas (Mass of the Souls). Tzintzuntzan's majestic historical legacy makes it one of the most essential locations to understand the spirit of Michoacán.

Antigua capital del señorío purépecha, Tzintzuntzan es uno de los lugares con mayor significado histórico y cultural durante el Día de Muertos.

Sus calles y espacios tradicionales se llenan de flores, veladoras y ofrendas que reflejan la relación entre los vivos y sus antepasados. Durante la celebración se realizan exposiciones artesanales, muestras culturales, exhibiciones de catrinas y ceremonias religiosas como las misas de ánimas. La riqueza histórica de Tzintzuntzan y su profundo vínculo con la cultura purépecha hacen de este lugar uno de los sitios más representativos para comprender la esencia del Día de Muertos en Michoacán.



FERNANDO MARTÍNEZ ZAVALA:

A STORY OF MICHOACÁN ROOTS, MIGRATION,
AND CONTEMPORARY MEXICAN CUISINE

Una historia de raíces michoacanas, migración
y cocina mexicana contemporánea

Mexican gastronomy is a soulful celebration of memory, terroir, and cultural identity. At the forefront of this culinary heritage stands Chef Fernando Martínez Zavala, an acclaimed chef from Michoacán who has skillfully translated his heritage, memories, and global vision into one of Mexico's most celebrated contemporary culinary offerings.

La gastronomía mexicana es una celebración de memoria, territorio e identidad. Dentro de esta riqueza culinaria destaca la trayectoria del chef Fernando Martínez Zavala, un cocinero michoacano que ha logrado transformar sus raíces, sus recuerdos y su visión del mundo en una propuesta gastronómica contemporánea reconocida a nivel nacional.



Native to Uruapan, Michoacán, Chef Fernando discovered in the kitchen a path of continuous learning, discipline, and creative exploration. His career has been sculpted by deep respect for indigenous Mexican ingredients, mastery of regional traditions, and the seamless integration of global culinary techniques that elevate his dishes while honoring their authentic origins.

Throughout his trajectory, Chef Fernando led renowned culinary concepts such as Yuban and Raíz—spaces where he refined a culinary philosophy centered on ingredient research and immersive dining experiences. In 2014, he was named Cocinero del Año México (Chef of the Year Mexico) and featured in the inaugural season of Top Chef México, cementing his place among the prominent figures of modern Mexican gastronomy.

Originario de Uruapan, Michoacán, Fernando Martínez Zavala encontró en la cocina un camino de aprendizaje, disciplina y exploración. Su carrera se ha construido a partir del respeto por los ingredientes mexicanos, el conocimiento de las tradiciones regionales y la incorporación de técnicas internacionales que enriquecen su propuesta sin perder la esencia de sus raíces.

A lo largo de su trayectoria, el chef ha participado en importantes proyectos gastronómicos como Yuban y Raíz, espacios donde consolidó una filosofía basada en la investigación de los productos mexicanos y en la creación de experiencias culinarias con identidad propia. En 2014 fue reconocido como Cocinero del Año México, y también formó parte de la primera temporada de Top Chef México, fortaleciendo su presencia dentro de la nueva generación de cocineros mexicanos.

[migrante]



Migrante, created and led by Fernando Martínez Zavala, embodies the idea that gastronomy is an ever-evolving journey. Its concept is rooted in the migration of flavors, cultures, and ingredients, understanding cuisine as a space where different stories come together.

At Migrante, Chef Fernando combines Mexican ingredients with culinary techniques and influences from different parts of the world. Each dish seeks to tell a story: the origin of an ingredient, the memory of a region, and the way cultures transform when they come into contact with one another.

Thanks to its innovative culinary approach and the dedication of its entire team, Migrante has been recognized as one of Mexico's most distinguished restaurants. It is featured in the Culinaria Mexicana Guía México Gastronómico #Los250mx, a publication that brings together the 250 best restaurants in Mexico and has become one of the country's leading references for culinary excellence.

El restaurante Migrante, creado y dirigido por Fernando Martínez Zavala, representa la idea de que la gastronomía es un viaje constante. Su concepto nace de la migración de sabores, culturas e ingredientes, entendiendo la cocina como un espacio donde diferentes historias se encuentran.

En Migrante, el chef combina productos mexicanos con técnicas y referencias culinarias de distintas partes del mundo. Cada platillo busca transmitir una narrativa: el origen de un ingrediente, la memoria de una región y la manera en que las culturas se transforman cuando entran en contacto.

Gracias a su propuesta innovadora y al trabajo de todo su equipo, Migrante ha sido reconocido como uno de los restaurantes más destacados de México. Forma parte de la Guía México Gastronómico de Culinaria Mexicana #Los250mx, publicación que reúne a los 250 mejores restaurantes de México y que se ha convertido en uno de los referentes más importantes para reconocer la excelencia culinaria del país.

Migrante was also included in the first edition of the MICHELIN Guide Mexico 2024 as a recommended restaurant, recognizing the quality of its cuisine within Mexico's national gastronomic landscape.

Together with the AUTOR Tulum team, led by Executive Chef Alan, a special menu was created in collaboration with Fernando Martínez Zavala to capture the culinary essence of the region.

This experience is a tribute to Michoacán, a land of deep cultural roots, ancestral traditions, and flavors that form an essential part of Mexican identity. Through each preparation, the menu celebrates the richness of its ingredients, traditional techniques, and the heritage of its communities.

Inspired by Día de Muertos, this dinner honors memory, family, and those who, through generations, have passed down the culinary knowledge that keeps Michoacán's traditions alive.

Además, Migrante fue incluido en la primera selección de la Guía MICHELIN México 2024 como restaurante recomendado, reconocimiento que destacó la calidad de su cocina dentro del panorama gastronómico nacional.

De la mano del equipo de Autor Tulum, encabezado por el chef ejecutivo Alan, se creó un menú especial en colaboración con Fernando Martínez Zavala que busca representar la esencia gastronómica de la región.

Esta experiencia nace como un homenaje a Michoacán, una tierra de profundas raíces culturales, tradiciones ancestrales y sabores que forman parte fundamental de la identidad mexicana. A través de cada preparación, el menú celebra la riqueza de sus ingredientes, sus técnicas tradicionales y la herencia de sus comunidades.

Inspirada en el Día de Muertos, esta cena busca honrar la memoria, la familia y a quienes han transmitido durante generaciones los conocimientos culinarios que mantienen vivas las tradiciones michoacanas.

CUMÉ

CULTO A MÉXICO

TULUM, MX



MENU

MENÚ





O1

HIBISCUS TACO TACO DE JAMAICA

Candied hibiscus, sour cream, cotija cheese, and fresh watercress.

Jamaica confitada, crema agria, queso cotija y berros frescos.

O2

DEEP-SEA SHRIMP CAMARÓN DE PROFUNDIDAD

Deep-sea shrimp, sea urchin harissa, ikura,
passion fruit, marigold, and spicy melon.

*Camarón de profundidad, harissa de erizo de mar, ikura,
maracuyá, cempasúchil y melón picante.*

O3

THREE BITES TRES BOCADOS

Apache-style beef tartare tartlet · pickles
Capón chili fritter · duck
Morelian gazpacho

*Tartaleta de carne apache · encurtidos
Buñuelo de chile capón · pato
Gazpacho moreliano*



O4

BLUE CRAB CONE

CONO DE JAIBA

Blue crab, tzirita, green apple, avocado, and caviar.

Jaiba, tzirita, manzana verde, aguacate y caviar.

O5

CATCH OF THE DAY

PESCA DEL DÍA

Catch of the day, atapakua, chard corunda, peas, and green fava beans.

Pesca del día, atapakua, corunda de acelga, chícharos y haba verde.

O6

LOBSTER

LANGOSTA

Lobster in beurre bouillabaisse, Thai seafood broth, and milpa elements.

Langosta en beurre bouillabaisse, caldo thai de mariscos y elementos de la milpa.



O7

MOLE COLORADITO

MOLE COLORADITO

Mole coloradito, aged cheese, chard, and corn.

Mole coloradito, queso añejo, acelga y maíz.

O8

VENISON

VENADO

Kombu-jime cured venison, jocote plum, xoconostle, charred mole, Kalamata olive, lemon verbena, and raspberry vinegar.

Venado curado con kombu-jime, ciruela jocote, xoconostle, mole tatemado, kalamata, cedrón y vinagre de frambuesa.





09

CHONGOS ZAMORANOS

CHONGOS ZAMORANOS

Xoconostle sorbet, steamed coffee sponge cake,
cocoa, and avocado.

*Sorbete de xoconostle, bizcocho de café al vapor,
cacao y aguacate.*

10

MORELIANA

MORELIANA

Uruapan cajeta mousse, sour cream crémeux,
and toasted corn-caramel meringue.

*Mousse de cajeta de Uruapan, cremoso de nata agria
y merengue de caramelo y maíz tostado.*



CONRAD[®]
TULUM RIVIERA MAYA

CUMÉ
CULTO A MÉXICO
TULUM, MX

Loco[®]
TEQUILA

