

LÍMO

HERITAGE KITCHEN

AUTUMN // OTOÑO 2026

SPREAD & BREAD

HAND CRAFTED CHEESE

tomato and cucumber seeds, pickled papaya, nasturtium oil, stone-griddled flour gordita 220.

WHITE HUMMUS

ashes baked eggplant, white mole, smoked tomatoes, local dates, ustic herb pesto, wood oven meztizo bread 230.

SAN BUTO OYSTERS

cucumber and mint granita, citrus cream, charred habanero 190. (3) 360. (6)

ARAGÓN OYSTER

mesquite, passionfruit, garlic and chives butter 200. (3) 370. (6)

KAMPACHI CRUDO

leche de tigre, tender coconut, "pajarito" chili, kaffir lime 375.

CURED TROUT

cauliflower sour cream, grapefruit, nasturtium, dill oil 290.

MUSSELS ESCABECHE

farmed seaweeds, carrots, jicama, "roncadoras" crackers 290.

SEASONAL LEAVES

house-made pickles, Caesar GJG dressing, smoked bread crumbs, ash coated Cotija cheese 260.

BEEF TARTAR

pickled chayote, avocado, "asientos" vinaigrette, & mustard 460.

GRILLED MAYAN OCTOPUS

huitlacoche bbq sauce, pickled chayote, habanero chili 540.

"ZARANDEADO" PRAWNS

braised fennel, wild leaves, ginger mojo sauce 640.

CAST IRON FRIES & EGG

truffled Parmesan cheese, beef "asientos", parsley 420.

ROASTED RED CABBAGE

mustard "bagna cauda" sauce and wild herbed crumbs 300.

BELL PEPPER ESCABECHE

roasted & smoked, beans salpicón, dill, ajillo 290.

SWEET POTATOES IN ASHES

dates macha sauce and banana leaf-infused butter 280.

FIRE SAUTEED GNOCCHI

potato-plantain, recado blanco" braised cheeks, zucchini & parmesan 510.

SUSTAINABLE CATCH "A LA LEÑA"

wild pine smoke, bajamed salsa verde, seared lemons 790.

FARMED TOTOABA IN "LIMO ASHES"

spices, pepperleaf and citrus, mezquite-mezcal and garlic ghee 750.

WOOD OVEN LAMB

epazote "chochoyote", Mexican whisky and rosemary cooking juices 1250.

LOCAL PIG "A DOS BRASAS"

hers-apple chimichurri sauce, tomatoes-chili chutney 690.

CATTLE RANCH STEAK

aged with homemade tallow, fenugreek peppercorn salt
only regenerative livestock Mexican & USA Farming
priced per cut // limited availability // consult your server

...heritage, seasonality and sense of belonging....
Chef Guillermo J. Gómez

FROM THE SEAS OF BAJA

ENTRADAS // TO START

LOCAL FARMS

BRASAS // FROM THE FIRE

LÍMO

HERITAGE KITCHEN

AUTUMN // OTOÑO 2026

SPREAD & BREAD

QUESO de CAMPO

semillas de tomate y pepino, pickle de papaya, flores, aceite de mastuerzo, gordita de harina a la piedra 220.

HUMMUS BLANCO

berenjenas rescoldo, mole blanco, tomates ahumados, dátiles del estero, pesto grueso de hierbas, pan mestizo al horno 230.

OSTIONES DE SAN BUTO

granita de pepino y menta, crema citrica, habanero tatemado 190. (3) 360. (6)

OSTIONES DE ARAGÓN

mantequilla de mezquite, maracuyá, ajo y cebollino 200. (3) 370. (6)

KAMPACHI CRUDO

leche de tigre, coco tierno, chile pajarito, lima kaffir 375.

TRUCHA CURADA

crema agria de coliflor, toronja, mastuerzo, aceite de eneldo 290.

ESCABECHE DE MEJILLONES

algas de cultivos, zanahorias, jícama, galleta roncadoras 290.

HOJAS DE TEMPORADA

pickles caseros, aderezo Caesar GJG, migas ahumadas, cotija en cenizas 260.

TARTAR DE RES & ASIENTOS

chayote encurtido, aguacate, vinagreta de "asientos" y mostaza 460.

PULPO MAYA A LA BRASA

bbq de huitlacoche, chayote encurtido, polvo de habanero 540.

CAMARONES "ZARANDEADO"

hinojo braseado, hojas picantes, mojo de jengibre 640.

PAPAS AL DISCO & HUEVO

parmesano trufado, asientos de res y perejil 420.

REPOLLO MORADO ASADO

bagna cauda de mostaza, crumbs de hojas silvestres 300.

PIMIENTOS EN ESCABECHE

asados y ahumados, salpicón de frijoles, eneldo, ajillo 290.

CAMOTES AL RESCOLD

macha dátiles y semillas, mantequilla de hoja de plátano 280.

GNOCCHI A LA BRASA

papa-plátano, braseado de cachetes y recado blanco, zucchini, parmesano 510.

PESCA SUSTENTABLE A LA LEÑA

humo de pino salado, salsa verde bajamed, limones a la chapa 790.

TOTOABA DE CULTIVO EN LIMO DE CENIZAS

lodo especiado, hoja santa y cítricos, ghee de mezquite-mezcal y ajo 750.

CORDERO AL HORNO

chochoyote de epazote, jus de whisky Mexicano y romero 1250.

CERDO A DOS BRASAS

chimichurri de hierbas - manzana, chutney de tomate - chiles 690.

STEAK AÑEJADO EN SU MANTECA

madurada en su manteca casera, parrillada con sal, pimienta y fenogreco
exclusivamente ganadería regenerativa de México y EE. UU
\$ precio por corte / disponibilidad limitada / consulte a su mesero

...herencia, temporalidad y sentido de pertenencia....
Chef Guillermo J. Gómez

FROM THE SEAS OF BAJA

ENTRADAS // TO START

LOCAL FARMS

BRASAS // FROM THE FIRE