



ENSALADAS

ENSALADA MEXICANA

Frijol, cebolla morada, tomate cherry, cilantro, pollo asado, aguacate, queso fresco y vinagreta de limón y mostaza.

ENSALADA YUCATECA

Mix de lechugas, jícama, piña, cilantro, supremas de toronja, vinagreta de Jamaica, tortilla frita y almendra.



SOPAS

SOPA AZTECA



Caldillo de jitomate y chile chipotle, acompañada de crujientes de tortilla, aguacate, queso fresco y crema con un toque de epazote y chile guajillo.



CALDO TLALPEÑO



Tradicional caldo de pollo con garbanzo, vegetales frescos, aromatizado con epazote.





ENTRADAS

QUESO FUNDIDO

Deliciosa mezcla de quesos gratinados y fundidos a la perfección, con chorizo, champiñones o carne de res y tortillas de harina.

GUACAMOLE

Tradicional hecho en molcajete con su salsa mexicana y totopos.

DUPLA DE SOPESITOS (2 Pzas)

Crujientes con frijol refrito, chicharrón en salsa verde y cochinita pibil con cebolla queso fresco, crema y lechuga.

TOSTADITAS DE TINGA DE POLLO (2 Pzas)

Crujientes tostadas de maíz coronadas con tinga de pollo guisada en salsa de jitomate, cebolla y chipotle, con frijoles refritos, queso fresco, aguacate y un toque de crema.





LOS TACUCHES (TACOS)

LOS INFALTABLES DE PASTOR (3 Pzas)

Los tacos más tradicionales, con cerdo marinado en especias, asado y servido con tortillas de maíz, cilantro, cebolla y piña con salsa mexicana y guacamole.



LOS CAMPECHANOS (3 Pzas)

Deliciosa combinación de carne de res y chorizo, servidos en tortilla de maíz con cilantro y cebolla acompañados con salsa mexicana y guacamole.



LOS BAJA (3 Pzas)

De pescado capeados y fritos con ensalada de col con zanahoria y su aderezo cremoso de chipotle.



LOS NORTEÑOS (3 Pzas)

De picaña en su punto con cebollas asadas, chiles toreados y frijoles puercos.



LOS GOBERNADOR (3 Pzas)

Camarones guisados con cebolla, pimientos, un toque de crema y gratinados, montados en tortilla de harina, con salsa mexicana y guacamole.





LOS MATA CRUDAS (CEVICHES Y AGUACHILES)



CEVICHE VALLARTA (*Crudo*)

Pescado marinado en limón, cebolla morada, zanahoria, pepino, cilantro, aguacate y un toque de aceite con ajo.

CEVICHE CARIBEÑO

Camarón curtido, tomate, cebolla morada, cilantro, pepino, mango, zanahoria y un toque de aceite de ajo.



AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN (*Crudo*)

(*Picante medio*)

Marinado en salsa de recado negro y especias con pepino persa, cebolla morada, aguacate y chile serrano.



AGUACHILE VERDE DE ATÚN (*Crudo*)

(*Picante medio*)

Medallón de atún fresco marinado con nuestra salsa verde picosa, cebolla morada, cilantro fresco, pepino y aguacate.





LOS PRINCIPALES

ENCHILADAS DE MOLE CON POLLO (3 Pzas)

Tortilla de maíz rellena de pollo, bañadas en nuestra receta de mole poblano, queso fresco, crema y cebolla morada.

COCHINITA PIBIL

Tradicional preparación yucateca de cerdo marinado en achiote, naranja agria y especias, cocido lentamente, acompañado de cebolla curtida y tortillas de maíz.

PESCADO A LA VERACRUZANA

Filete de pescado, bañado en su salsa a base de pimientos, aceitunas y alcaparras servido sobre cama de arroz a la mexicana.

LAS FAJITAS

Tiernas tiras de pollo o res, salteadas con pimientos y cebolla sazonadas con especias mexicanas acompañadas con tortillas de harina, arroz a la mexicana y frijoles puercos.

LAS QUESIBIRRIAS (3 Pzas)

Tortillas de maíz doradas y rellenas de queso fundido y succulenta birria de res, acompañadas de guacamole y cebolla curtida.





LOS PECADORES (POSTRES)

PASTEL 3 LECHEs



JERICALLA DE VAINILLA



MOUSSE DE MOLE



CAPIROTADA

