

CENAS

ENTRADAS

Taquito de Atún Crujiente \$260

Atún fresco, cebolla morada, cilantro, jícama y salsa tatemada

Coctel Mixto \$330

Pulpo, camarón, aguacate, cebolla morada
cilantro, salsa coctelera y jugo de limón

***Ceviche de Pescado
estilo Yucatán** \$260

Chile habanero, jugo de limón, cebolla morada
aceite de olivo, cilantro y orégano

Almeja Loretana \$243

Salteada con aceite de chile chipotle, cebolla,
pimientos, perejil & flameada con vino blanco

Pulpo de la Baja \$295

Sandía rostizada y vinagreta de gengibre, chile y melón

Elote al esquite \$104

Queso cotija, crema, mayonesa y chile en polvo

ENSALADAS

**Ensalada de Camarón con
Aderezo de Piña Colada** \$226

Camarón, queso crema, aguacate, mango
y aderezo de piña colada y chipotle

Ensalada Caprichosa \$191

Mozarella fresco, tomate campari, sandía rostizada,
pesto de albahaca y jamaica

Ensalada Parrillada \$191

Lechuga romana a la parrilla con aderezo César
y láminas de queso de rancho

Ensalada Tricolor \$208

Queso panela, tomate, nopales, supremas de cítricos
y vinagreta de chile serrano

Ensalada Jardín \$174

Lechugas orgánicas, tomate cherry, aguacate,
brócoli, pimientos y zanahoria

SOPAS

Sopa de Tortilla \$139

Chile guajillo, aguacate, queso panela y tortilla

**Crema de Elote con
Esencia de Caña** \$208

Acompañada con brocheta de camarón, elote fresco y caña

**Crema de Coco con
Callo al Sartén** \$191

Coco rallado, crema batida, chile guajillo

CENAS

PLATO FUERTE

Pollo con Mole \$347

Pollo con mole oaxaqueño acompañado con risotto de hoja santa y vegetales parrillados

Pechuga Rellena \$330

Pechuga rellena de frijol negro y queso de cabra bañada con salsa, acompañado de arroz mexicano y rajas poblanas

Enmoladas Oaxaqueñas \$295

Rellenas de picadillo de pollo y papa bañados con mole negro servidos con frijoles refritos y arroz

Pescado al Pastor \$416

Filete de huachinango marinado con adobo de chiles y achiote acompañados de risotto con huitlacoche y vegetales salteados con pepita de calabaza y aceite de olivo

Pescado Relleno \$416

Filete de pescado relleno de camarón, callo y pimientos, bañado con salsa de vino blanco al chipotle, servido con risotto con chipotle y vegetales parrillados

Camarones Rellenos \$590

Rellenos de queso crema y epazote, envueltos con tocino, acompañados de tatemado de vegetales y arroz verde cremoso

Chile Relleno \$260

Relleno de queso y camarones con salsa de tomate acompañado de frijoles refritos, cebollita cambray y arroz mexicano

Brocheta de Camarón al Ajillo \$382

Pimiento morrón, cebolla, tomates y papa cambray, servidos con tatemado de vegetales y arroz

Chamorro de Puerco \$382

Mole negro acompañado de nopales asados, ensalada tibia de frijol negro y aguacate

Costilla Back Rib Estilo Yucatán \$295

Costilla marinada con adobo al pastor acompañada de esquite y vegetales salteados

Combinación Mexicana \$382

Carne asada, enchilada, sope, quesadilla, frijoles refritos, guacamole y arroz

Enchiladas rellenas de Res \$295

Rellenas de carne molida, bañadas con salsa de chile guajillo, servidas con frijoles refritos y arroz

*Arrachera rellena \$538

Arrachera rellena de rajas poblanas y queso panela bañada con salsa de chile chipotle acompañada de vegetales parrillados y risotto con huitlacoche

*Mar y Tierra \$573

Medallón de res con brocheta de camarones bañados con salsa de chile morita y queso de rancho con guarnición de risotto al chipotle y cebollitas cambray

POSTRES

Flan Napolitano \$139

Caramelo & cerezas

Churros \$104

Cajeta & champurrado

Pastel de Vainilla \$174

Al tequila

Brownie de Chile Pasilla \$191

Helado de hoja santa

Capirotada \$191

Crema de queso cotija

Churros con Plátano \$174

Helado de mamey & crema batida