

CENAS

ENTRADAS

Taquito de Atún Crujiente \$247

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

Coctel Mixto \$304

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

***Ceviche de Pescado estilo Yucatán** \$247

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

Almeja Loretana \$228

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

Pulpo de la Baja \$285

Sandía rostizada y vinagreta de gengibre, chile y melón

Elote al esquite \$ 95

Queso cotija, crema, mayonesa y chile en polvo

ENSALADAS

Ensalada de Camarón con Aderezo de Piña Colada \$209

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

Ensalada Caprichosa \$171

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

Ensalada Parrillada \$171

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

Ensalada Tricolor \$190

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

Ensalada Jardín \$152

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

SOPAS

Sopa de Tortilla \$114

Chile guajillo, aguacate, queso panela y tortilla

Crema de Elote con Esencia de Caña \$190

Acompañada con brocheta de camarón, elote fresco y caña

Crema de Coco con Callo al Sartén \$171

Coco rallado, crema batida, chile guajillo

CENAS

PLATO FUERTE

Pollo con Mole \$323

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

Pechuga Rellena \$304

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

Enmoladas Oaxaqueñas \$285

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

Pescado al Pastor \$399

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 \$399

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 \$570

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

Chile Relleno \$247

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

Brocheta de Camarón al Ajillo \$361

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

Chamorro de Puerco \$361

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

Costilla Back Rib Estilo Yucatán \$285

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

Combinación Mexicana \$361

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

Enchiladas rellenas de Res \$285

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

Arrachera rellena \$513

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 \$551

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 \$114

Caramelo & cerezas

Churros \$ 95

Cajeta & champurrado

Pastel de Vainilla \$152

Al tequila

Brownie de Chile Pasilla \$171

Helado de hoja santa

Capirotada \$171

Crema de queso cotija

Churros con Plátano \$152

Helado de mamey & crema batida