

ENTRADAS

ENSALADA CRIOLLA

Tomate, Cebolla Morada, Aguacate,
Rábano, Lechugas Mixtas

SOPA DE TORTILLA

Chile Guajillo, Queso Panela, Aguacate,
Tiras de Tortilla Fritas

FAJITAS

PULPO AL AJILLO  \$30

Champiñones, Cebolla Blanca, Pulpo (180 g),
Ajo, Chile Guajillo, Arroz Mexicano, Frijoles Refritos

POLLO 180gr.  \$20

Chile Poblano, Cebolla Morada, Elote,
Arroz Mexicano, Frijoles Refritos

RES 200gr.  \$23

Pimientos, Arroz Mexicano, Frijoles Refritos

CAMARONES 180gr.  \$25

Cebolla Blanca, Chile Serrano, Pimientos,
Arroz Mexicano, Frijoles Refritos

CALIMA  \$22

Arrachera, Pollo (63 g), Chorizo Español (63 g),
Arroz Mexicano, Frijoles Refritos

VEGANAS  \$20

Portobello, Cebolla Blanca, Espinaca, Ejotes,
Espárragos, Tomates Cherry, Queso Tofu

POSTRES

Churros Azucarados, Helado de Mamey

MOLCAJETES

MARISCOS  \$75

Langosta (200 g), Camarón (60 g), Pulpo (60 g),
Callo de Hacha (70 g), Salsa Ranchera
Guarnición:
Espárragos, Cebolla Cambray, Aguacate,
Limón Real Asado

PESCADO  \$45

Salmón (100 g), Cabrilla (100 g), Huachinango (100 g),
Vinagreta de Tomate, Alcaparras
Guarnición:
Espárragos, Cebolla Cambray

CIELO MAR Y TIERRA  \$35

Pollo (100 g), Rib Eye (225 g), Camarón (60 g),
Salsa Verde con Chapulines
Guarnición:
Portobello, Espárragos, Pimientos

MEXICANO  \$30

Chorizo (100 g), Arrachera (100 g), Camarón (80 g),
Chicharrón (60 g), Queso Panela, Queso Fundido
Guarnición:
Nopal, Chile Güero Asado, Aguacate a la Parrilla

CARNES  \$33

Corte New York (120 g), Chuleta de Cerdo (120 g),
Short Rib (120 g), Salsa Molcajeteadada con Tuétano

QUESO FUNDIDO CON  \$22

CHAMPIÑONES

Champiñones, Portobello

QUESO FUNDIDO CON  \$25

CHORIZO

Chistorra (70 g), Chorizo Mexicano,
Chorizo Argentino (80 g), Chorizo Español (80 g)

 Entrada y postre incluida en el
precio del platillo

Precios en dólares, impuestos incluidos.

Frutos de cáscara	Sin gluten	Gluten	Vegano	Vegetariano	Lácteos	Huevo	Pescado
							
Crustáceos	Moluscos	Cacahuete	Apio	Crudo	Cerdo	Especial del chef	
							

Los platillos marcados con  50% de descuento con Experiencia Culinaria

Aviso: el consumo de carnes, aves, pescados, mariscos, huevos crudos o poco cocidos y leche no pasteurizada puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.

Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimentaria.