

DINNER / CENAS

SALADS / ENSALADAS

Tropical

Mixed lettuce, cantaloupe, strawberry, plantain chips, cherry tomato, papaya vinaigrette | *Lechugas mixtas, melón, fresa, crocante de plátano macho, tomate cherry, vinagreta de papaya*

Roasted Vegetables / Vegetales Rostizados \$8

Mixed lettuce, bell pepper, carrot, zucchini, asparagus, green beans, goat cheese, honey mustard vinaigrette | *Lechugas mixtas, pimientos, zanahoria, calabaza, espárragos, ejotes, queso de cabra, vinagreta miel y mostaza*

Traditional Caesar / *Cesar Tradicional \$9

Lettuce, homemade crouton, parmesan cheese, Caesar dressing | *Lechuga, crotones caseros, queso parmesano, aderezo Cesar*

Beet & Blue Cheese / Betabel y Queso Azul \$9

Mixed lettuce, bet, cherry tomato, orange supreme, avocado, blue cheese ice cream | *Lechugas mixtas, betabel, tomate cherry, supremas de naranja, aguacate, helado de queso azul*

Grilled Watermelon / Sandia Parrillada \$7

Watermelon, panela fresh cheese, red onion, mozzarella cheese, basil, Cherry tomato, cucumber, mixed lettuce | *Sandia, queso panela, cebolla morada, queso mozzarella, albahaca, tomate Cherry, pepino, lechugas mixtas*

SOUPS / SOPAS

Tortilla Soup / Sopa de Tortilla \$7

Chicken, panela fresh cheese, avocado, chili guajillo strips, sour cream
Pollo, queso panela, aguacate, julianas de chile guajillo, crema agria

Clam Chowder / Crema de Almeja \$10

Clam, vegetables, homemade crouton | *Almeja, vegetales, croton hecho en casa*

Sweet Corn Cream / Crema de Elote Dulce \$7

Sweet corn, homemade crouton, huitlacoche (Mexican truffle)
Elote dulce, croton hecho en casa, huitlacoche

EL TEJABAN SPECIALS / ESPECIALES EL TEJABAN

Mexican Platler / Platon Mexicano \$25

Stuffed poblano pepper, chicken enchiladas, beef fillet (100 gr), rice, beans | *Chile relleno, enchilada de pollo, filete de res (100gr), arroz, frijoles*

Trilogía de tamales / Tamale Trilogy \$9

Chicken mole, beef stew with red sauce, chicken with green sauce | *Pollo con mole, res en salsa roja, pollo en salsa verde*

POULTRY / AVES

Half Grilled Chicken / Medio Pollo a la Parrilla \$19

Chicken marinated, plantain stew | *Pollo marinado en adobo "El Tejaban" Estofado plátano macho*

Chicken Breast stuffed with huitlacoche (mexican truffle) and poblano sauce / Pechuga de Pollo rellena de huitlacoche con Salsa Poblana \$14

Chicken breast, huitlacoche (mexican truffle) stew, mozzarella cheese, poblano sauce, sweet potato puree, plantain chips | *Pechuga de pollo, estofado de huitlacoche, queso mozzarella, salsa poblana, pure de camote, chip de plátano macho*

Chicken Skewers / Brocheta de Pollo \$13

Chicken, peppers, onion, tomato, rice | *Pollo, pimientos, cebolla, tomate, arroz*

Chicken Tostadas Chipotle sauce / Tostadas de Tinga de Pollo \$12

chicken stew with chipotle chili, lettuce, frijoles refritos, corn tostada, tomato, sour cream | *Pollo deshebrado en salsa chipotle, lechuga, frijoles refritos, tostada de maíz, tomate, crema agria*

PASTAS

Bolognese Spaguetti / Espaguetti a la Boloñesa \$13

Fettuccini Alfredo \$15

Seafood Lasagna / Lasaña de Mariscos \$15



DINNER / CENAS

SEAFOOD / MARISCOS

Blackend fish Fillet with Spices / Filete de Pescado ennegrecido con Especies

Fish fillet, Mexican species, poblano pepper stew, corn tamale | *Filete de pescado, especias mexicanas, estofado de chile pobano, tamal de elote*

Filete de pescado encostrado en semillas / seds crusted fish fillet

Fish fillet, pumpkin seeds, fruit salad | *Filete de pescado, pepita de calabaza, ensalada frutal*

Fish Fillet Veracruz Style / Filete de Pescado a la Veracruzana

Fish fillet, veracruzana sauce, sweet potato pureé, squash blossom au gratin | *Filete de pescado, salsa veracruzana, pure de camote, flor de calabaza gratinada*

Camarones a la Diabla

a la Diabla spicy sauce, rice, sauteéd vegetables | *Camarón, salsa a la Diabla, arroz, vegetales salteados, Shrimp*

Shrimp Tequila & Coconut shrimp / Camarones al Tequila con Coco

Shrimp, tequila, shredded coconut, sauteéd vegetables, rice | *Camarón, tequila, coco rallado, vegetales salteados, arroz*

Crab Enchiladas / Enchiladas Placeras de jaiba

Crab stew, "el tejaban" adobo sauce, lettuce, tomato, sour cream, beans, sauteéd vegetables | *Estofado de jaiba, adobo "el tejaban, lechuga, tomate, crema agria, tortilla de maíz, frijoles, vegetales salteados*

Stuffed Poblano Pepper with Seafood / Chile Relleno con frutos del mar

Poblano pepper, mozzarella cheese, octopus, shrimp, scallops, rice, beans, tomato sauce | *Chile poblano capeado, queso mozzarella, pulpo, camarón, callo, arroz, frijol, salsa de tomate*

SEAFOOD / MARISCOS

Baked Potato / *Papa al Horno*

Grilled Vegetables / *Vegetales a la Parrilla*

Rice / *Arroz*

Refried Beans / *Frijoles Refritos*

Corn or Flour Tortilla / *Tortilla de Harina o Maíz*

MEAT / CARNES

\$14 BBQ Ribs / Costillas BBQ

Pork ribs, corno on the cob, fries potato | *Costillas de cerdo, elote a la mantequilla, papas fritas*

Pork Belly

Pork belly, potatoe pureé, sauteéd vegetables, avocado salad | *Pork belly, puré de papa con ajo rostizado, vegetales salteados, ensalada de aguacate*

*Surf & Turf / *Mar y Tierra

\$14 Beef fillet, grilled shrimp, mushroom sauteéd, potato pure with garlic pureé | *Filete de res, camarones a la parrilla, champiñones salteados, puré de papa con ajo rostizado*

*Surf & turf with New York \$25 / *Mar y Tierra con New York

\$22 Baked potato, plantain stew | *Camarones a la parilla, filete New York, papa rellena, estofado de plátano macho*

*New York a la Parrilla

\$23 Baked potato, plantain stew, blue cheese sauce | *Papa rellena, estofado de plátano macho, salsa de queso azul*

Chuck Roll

\$15 Fries potatoe, corn on the cob | *Papas fritas, elote a la mantequilla*

*Surf & turf Special (imperial Shrimp) / *Mar y Tierra Especial (camarones imperiales)

\$29 Beef fillet, imperial shrimp, potato pureé with roasted garlic | *Filete de res, camarones imperiales, puré de papa con ajo rostizado*

Arrachera Rellena en Salsa Manchamantel \$22

Arrachera steak, poblano pepper, "manchamanteles adobo sauce" | *Arrachera, rajas poblanas, salsa "manchamanteles"*

Prices are in Dollars, Tax included.

Precios en dólares, Impuestos incluidos.

*In compliance with Mexican regulations regarding raw ingredients, these menu selections are served at the costumer's desire.

**En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor*