



TEJABAN



RESTAURANT





SNACKS

  **Avocado Hummus \$9**
Chickpea | sesame oil | lemon juice

SALADS

  **Green Salad \$8**
Lettuce | asparagus | avocado | cucumber | bell pepper | green beans | alfalfa sprouts

  **Citrus Salad \$8**
Spinach | green beans | orange supreme | grapefruit supreme | olive oil | parsley | toasted garlic | walnuts



Mixed salad \$8
Mixed lettuce | bell pepper | cherry tomato | cucumber carrot | pickles | blue cheese dressing




SOUP

  **Roasted Pepper and Tomato soup \$8**
bell pepper | tomatoes

 **Tlalpeño Style Chicken Broth \$8**
Spicy chicken broth | vegetables | avocado | sour cream

SEA OF CORTES SPECIALTIES


  ***Tropical Mixed Ceviche \$21**
Shrimp (45gr) | fish (45gr) | mango | cilantro | red pepper | onion | toasted garlic | corn kernels | orange supreme | lemon juice

   ***Tejaban Style Ceviche \$21**
Tuna (45gr) | octopus (45gr) | scallops (45gr) | cherry tomato | onion | cilantro | lemon juice | tomato juice | serrano pepper | sesame oil | orange

 **Shrimp Cocktail \$21**
Shrimp (160gr) | cocktail sauce

 ***Pacific Cocktail \$20**
Shrimp (45gr) | octopus (45gr) | scallops (45gr) | onion | tomato | cilantro | tomato juice | cucumber | shrimp broth

MAIN DISHES

 **Baja style Tempura Fish tacos \$15**
Fish tempura (160 gr) | salad | rice | refried beans

Chicken Flautas with Chipotle Sauce \$15
Corn tortilla | chicken (160gr) | lettuce | cheese sour cream | rice | refried beans | green tomatillo sauce

Mole trilogy chicken Enchiladas \$16
chicken (160gr) | Oaxacan mole | poblano sauce | spicy adobo
"mancha manteles"

 **Shrimp Enchiladas \$15**
Sauteéd shrimp (160gr) | vegetables | poblano sauce.

Mushroom stuffed chicken breast \$23
Chicken (200gr) | Mozzarella cheese | poblano sauce | potato puree

Oaxaca Mole Sauce with chicken \$16
Thigh & leg chicken (220gr) | sesame seeds | red onion | rice beans

El Tejaban blue cheese burger \$23
Patty (160gr) | onion | tomato | pickles | lettuce | blue cheese | French fries

DESSERT

Three -milk cake \$6

Chocolate cake bomb \$8

Cheesecake \$8

Mexican caramel flan \$6

Ice cream: \$7

Vanilla
Chocolate
Straw Berry



VEGETARIAN



FISH



SEAFOOD



GLUTEN FREE



SPICY

From 12:30 to 17:30 hrs.

*In compliance with Mexican sanitary regulations please be aware that consuming raw or undercooked meat, poultry, shellfish, or egg can increase the risk of illnesses transmitted through food and they are served at the customer's discretion



Prices are in US Dollars 16% tax included

Please let your server know if you have any dietary restrictions



TEJABAN



RESTAURANT


ENTRADAS

  **Hummus Aguacate \$162**
Garbanzo | aceite de ajonjolí | jugo de limón.

ENSALADAS


  **Ensalada Verde \$144**
Lechuga | espárragos | aguacate | pepino | pimiento morrón | ejote | germen de alfalfa

  **Ensalada Cítrica \$144**
Espinaca | ejotes | suprema de naranja y toronja | aceite de olivo | perejil | ajo tostado | nueces



 **Ensalada Mixta \$144**
lechugas mixtas | pimientos | tomate cherry | pepino | zanahoria | pepinillos | aderezo de queso azul




SOPA

  **Crema de tomate \$144**
pimientos rostizados


 **Caldo Tlalpeño \$144**
Caldo de pollo | Vegetales | aguacate | crema agria

ESPECIALIDADES DEL MAR DE CORTÉS

  *** Ceviche Mixto Tropical \$378**
Camarón | pescado | mango | cilantro | pimiento rojo | cebolla | ajo tostado | elote | suprema de naranja | jugo de limón

   **Ceviche Estilo Tejaban \$378**
Atún (45gr) | pulpo (45gr) | callo (45gr) | tomate cherry | cebolla | cilantro | jugo de limón | jugo de tomate | chile serrano | aceite de ajonjolí

 **Cóctel De Camarón \$378**
Camarón | salsa coctelera.

 *** Cóctel Del Pacífico \$360**
Camarón (45gr) | pulpo (45gr) | callo (45gr) | cebolla | tomate | cilantro | jugo de tomate | pepino | caldo de camarón

 VEGETARIANO


 PESCADO

 MARISCOS

 LIBRE DE GLUTEN

 PICANTE

PLATOS FUERTES

 **Tacos Estilo Baja \$270**
Pescado tempura (160gr) | ensalada | arroz | frijoles refritos.

Flautas de Tinga De Pollo \$270
Pollo (160gr) | arroz | frijoles refritos | salsa verde.

Enchiladas de trilogía de moles \$288
Pollo (160gr) | mole oaxaqueño | salsa poblana | salsa adobo.

 **Enchiladas De Camarón \$270**
Guisado de camarón (160gr) | salsa poblana.

Pechuga Rellena De Champiñones \$414
Pechuga (200gr) | estofado de champiñón | queso mozzarella | salsa poblana | pure de papa.

Pollo Con Mole Oaxaqueño \$288
Pierna y muslo (220gr) | mole oaxaqueño | ajonjolí y aros de cebolla morada.

Hamburguesa El Tejaban con queso azul \$414
Carne (160gr) | cebolla blanca | tomate | pepinillos | lechuga | queso azul | papas fritas

POSTRES

Pastel de tres leches \$108

Pastel de queso \$144

Bomba de Chocolate \$144

Flan casero \$ 108

Helado: \$ 126
Vainilla
Chocolate
Fresa

12:30 – 17:30 hrs.

*En cumplimiento con normas de salubridad mexicanas favor de tener en cuenta que el consumo de carnes, aves, mariscos o huevos, crudos y / o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas a través de alimentos y son servidas discreción del cliente.

Precios en pesos 16% IVA incluido

Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia