

LA DISTRAL

MEXICAN GRILL & MEZCAL LOUNGE




Gerardo Rivera

***Chef mexicano, miembro de Master Chef México,
miembro de “L’Académie Culinaire de France”***

A lo largo de 34 años de carrera, el chef Rivera ha recibido numerosos reconocimientos, resaltando el noveno lugar obtenido en el “Bocuse D'or” en 1999, la más importante contienda culinaria a nivel mundial.

Gerardo abrió y desarrolló diversos restaurantes exitosos en la Ciudad de México como La Fenêtre y Sales y Soles; fue el chef asesor de Nestlé Food Services por varios años y su participación en el Gourmet.com en el año 2001 abrió las puertas para México.

Discípulo de Olivier Lombard ha representado al país también en diversos festivales a lo largo de América Latina, como en Río de Janeiro, Sao Paulo y Buenos Aires.

Ha participado como jurado invitado en contiendas gastronómicas internacionales: Francia, Uruguay y Chile.

Actualmente Gerardo es miembro activo de "L'Académie Culinaire de France" y “Maestros Cocineros de México” y representa al Vatel Club de México como presidente en Baja California Sur.

***“Recientemente le otorgaron La Medalla Chevalier de l'ordre Mondial de
l'Académie Culinaire de France y es Disciple Escoffier International”***

Mexican chef, member of Master Chef Mexico, and member of the Académie Culinaire de France.

During his 34-year career, Chef Rivera has received numerous awards, including ninth place at the “Bocuse d'or” in 1999, the world's most important culinary competition.

Gerardo has opened and developed several successful restaurants in Mexico City, such as La Fenêtre and Sales y Soles; he was chef consultant for Nestlé Food Services for several years, and his participation in epicurious.com, the most award-winning food site on the web, put Mexico on the world gastronomic map.

A disciple of Olivier Lombard, he has also represented the country at various Latin American festivals, notably in Rio de Janeiro, Sao Paulo and Buenos Aires. He has been a guest judge at international gastronomic competitions in France, Uruguay, and Chile.

Gerardo is currently an active member of the French Culinary Academy and Maestros Cocineros de México. He represents the Mexican Vatel Club as president in Baja California Sur.

He recently received the “Chevalier de l'Ordre Mondial” medal from the Académie Culinaire de France and is an International Escoffier Disciple.



Desayunos/ Breakfast

Desayuno Oaxaqueño

Oaxacan Breakfast

\$ 385

Jugo natural, chocolate oaxaqueño, pan dulce, fruta de temporada, omelete con quesillo y chapulines. 3 pzs

Natural juice, Oaxacan chocolate, pastries, seasonal fruit, omelet with Oaxacan cheese and Mexican grasshoppers. 3 pc

Desayuno Saludable

Healthy Breakfast

\$ 380

Jugo natural, té a elegir, pan dulce, fruta de temporada, omelete de claras de huevo con espinacas, espárragos y requesón. 3 pzs

Natural juice, tea of choice, pastries, seasonal fruit, egg white omelet with spinach, asparagus and requesón 3 pc.

Buffet Desayuno Adulto / Adult Buffet

\$ 545

Buffet Desayuno Niño / Kids Buffet

\$ 300

<<



Agua natural no embotellada sin costo / Free non-bottled mineral water
Alimentate sanamente, come frutas y verduras. / Eat healthy, eat fruits and vegetables.

Todos nuestros precios están en Moneda Nacional e incluyen el 16 % de IVA.
El gramaje mostrado de los platillos representa el peso de la materia prima (proteína) en crudo. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semi crudos se consumen bajo su consideración y con el riesgo que esto implica.

All our prices are in National Currency and include 16% VAT.
The displayed grammage of the dishes represents the raw weight of the raw material (protein). Products made with eggs, fish and raw or semi-raw meat are consumed under your consideration and with the risk that this implies.

De la Granja / From the Farm



Omelet de Champiñones

\$ 210



Mushrooms Omelet



Relleno de champiñones y quesillo, acompañado de frijoles refritos y papa cambray. 3 pzs

Stuffed with mushrooms and quesillo, served with refried beans and cambray potatoes.



Omelet de Huitlacoche

\$210



Cheese and Huitlacoche Omelet



Relleno de huitlacoche acompañado de frijoles refritos y papa cambray. 3 pzs.

Stuffed with huitlacoche, served with refried beans and cambray potatoes.



Omelet Oaxaqueño

\$210



Oaxacan Omelet



Relleno de quesillo y chapulines, bañado con nuestras salsas verde y roja. 3pz

Stuffed with Oaxacan cheese and Mexican grasshoppers with green and red sauce.



Huevos a la Cazuela 2 pzas

\$ 220



Egg Casserole 2 pc

Huevos servidos en una cazuela de barro verde, acompañados de quesillo, jamón de pierna, chile serrano y salsa roja de la casa.

Eggs served in a green clay casserole, accompanied by Oaxacan cheese, leg ham, serrano chile and homemade red sauce.



Huevos al gusto 3 pzas

\$180



Any style Eggs 3 pc

Huevos estrellados, a la mexicana, divorciados, tirados acompañados con frijoles refritos y papa cambray

Fried eggs, Mexican style eggs, scrambled eggs, with fried beans y cambray potatoes.



Orgánico/
Origen local



Bajo en
grasas



Vegetariano



Vegano



Origen
animal



Sin gluten



Picante

Agua natural no embotellada sin costo / Free non-bottled mineral water
Alimentate sanamente, come frutas y verduras. / Eat healthy, eat fruits and vegetables.

Todos nuestros precios están en Moneda Nacional e incluyen el 16 % de IVA.
El gramaje mostrado de los platillos representa el peso de la materia prima (proteína) en crudo. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semi crudos se consumen bajo su consideración y con el riesgo que esto implica.

All our prices are in National Currency and include 16% VAT.
The displayed grammage of the dishes represents the raw weight of the raw material (protein). Products made with eggs, fish and raw or semi-raw meat are consumed under your consideration and with the risk that this implies.



Especialidades / House specialities



Memelitas 4 pzs

Tortillas de maíz ovaladas, untadas con grasa de cerdo, frijoles refritos, queso fresco y salsa a elegir.

Corn tortilla spread with lard, served with fried beans and fresh cheese.

\$115



Quesadilla Mixteca 1 pza

Tortilla de trigo rellena de quesillo, chapulines, ensalada de la casa y salsa de hormiga chicatana.

Wheat tortilla, filled with Oaxacan cheese and Mexican grasshoppers, homemade salad and black ant sauce.

\$145



Salsa de queso

150 grs de queso fresco oaxaqueño con salsa roja de la casa acompañado de frijoles negros.

150 grs of Oaxacan cheese with homemade red sauce served with black beans.

\$160



Tlayuda clásica

Tortilla de maíz untada con grasa de cerdo, frijoles refritos, queso fresco acompañada con tasajo y chorizo 120 g

Corn tortilla spread with lard, refried black beans, Oaxacan cheese, Mexican steak, and chorizo 120 g

\$240



Chilaquiles de mole amarillo

Tortilla frita bañada en mole amarillo, acompañada de crema, queso fresco y tasajo 120 g

Crispy corn tortillas, yellow mole, cream, fresh cheese, and Mexican steak 120 g

\$ 205



Tamal Oaxaqueño

Tamal con poca masa de maíz, mole negro oaxaqueño, relleno con pollo deshebrado envuelto en hojas de plátano.

Tamale with little corn dough, Oaxacan black mole, filled with shredded chicken, wrapped in banana leaves.

\$ 120



Orgánico/
Origen local



Bajo en
grasas



Vegetariano



Vegano



Origen
animal



Sin gluten



Picante

Agua natural no embotellada sin costo / Free non-bottled mineral water
Alimentate sanamente, come frutas y verduras. / Eat healthy, eat fruits and vegetables.

Todos nuestros precios están en Moneda Nacional e incluyen el 16 % de IVA.
El gramaje mostrado de los platillos representa el peso de la materia prima (proteína) en crudo. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semi crudos se consumen bajo su consideración y con el riesgo que esto implica.

All our prices are in National Currency and include 16% VAT.
The displayed grammage of the dishes represents the raw weight of the raw material (protein). Products made with eggs, fish and raw or semi-raw meat are consumed under your consideration and with the risk that this implies.



Lo que no puede faltar / What can't be missed

- 

Avena caliente \$ 100

Hot Oatmeal

Avena cocida con *leche* o agua, acompañada de fruta de temporada.

Prepared with milk or water and served seasonal fruits.
- 

Cereales 25 grs \$ 85

Servidos con leche normal o deslactosada, acompañados con plátano o fresas

Served with plain or lactose-free milk, served with banana or strawberries.
- 

Plato de frutas de temporada 300 grs \$ 170

Seasonal fruit plate 300 grs



Fruta de temporada acompañada con queso cottague o yogurth natural, miel orgánica y granola de la casa.

Seasonal fruit served with cottage cheese or natural yogurt, organic honey and homemade granola.



Hot cakes 3 pzs \$ 170

Pancakes 3pc

Acompañados con frutos rojos y tocino

Pancakes served with seasonal fruit, and bacon



Pan Frances 2 pz \$ 180

French toast 2 pc

Pan brioche de la casa acompañado de yogurth y fresas

Homemade brioche bread with yogurt and strawberries



Toast de la casa 2 pzs \$ 210

Homemade toast

Pan de hogaza integral de la casa con hummus de garbanzo, huevo estrellado y aguacate

Homemade whole wheat loaf bread with chickpea hummus, fried egg and avocado



Toast Vegetariano 2 pzs \$ 200

Vegetarian toast

Pan de hogaza integral de la casa, con requesón, aguacate, tomate rostizado, aceitunas negras

Homemade whole wheat loaf bread, with requesón, avocado, roasted tomato, black olives



Bagel Nordico 1 pza \$ 230

Nordic Bagel

Bagel tostado de la casa con salmón ahumado, queso crema, alcaparras, espinacas baby y rayadura de huevo

Homemade toasted bagel with smoked salmon, cream cheese, capers, baby spinach and grated egg
- Orgánico/
Origen local
- Bajo en
grasas
- Vegetariano
- Vegano
- Origen
animal
- Sin gluten
- Picante
- Agua natural no embotellada sin costo / Free non-bottled mineral water
Alimentate sanamente, come frutas y verduras. / Eat healthy, eat fruits and vegetables.
- Todos nuestros precios están en Moneda Nacional e incluyen el 16 % de IVA.
El gramaje mostrado de los platillos representa el peso de la materia prima (proteína) en crudo. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semi crudos se consumen bajo su consideración y con el riesgo que esto implica.
- All our prices are in National Currency and include 16% VAT.
The displayed grammage of the dishes represents the raw weight of the raw material (protein). Products made with eggs, fish and raw or semi-raw meat are consumed under your consideration and with the risk that this



Bebidas / Beverages

Jugos naturales 280 ml \$ 85
Natyral juices
Naranja, zanahoria, toronja, o verde.
Orange, carrot, grapefruit, or green juice.

Jugo antioxidante 280 ml \$ 85
Antioxidant juice
Fresa, mora, frambuesa.
Strawberry, blackberry and raspberry

Jugo energético 280 ml \$85
Energy juice
Fresa, almendras, naranja y miel.
Strawberry, almonds, orange, and honey

Chocolate Oaxaqueño \$70
Oaxacan hot chocolate
De leche o agua 230 ml.
Milk or Water

Café Americano 180 ml \$60
American coffee
Blasón Oaxaqueño.
Oaxacan blason 180 ml

Café expreso 60 ml \$60
Expresso coffee
Blasón Oaxaqueño.
Oaxacan blason 60 ml

Capuchino 210 ml \$80
Capuccino coffee
Con leche entera, deslactosada, light o almendras
whole, lactose - free, light, almond

Té artesanal 220 ml \$65
Artisanal tea
Molienda sagrada, diferentes sabores
Molienda sagrada, different options

Infusión de Poleo 220 ml \$65
Poleo Herbal Tea 260 ml

Botella de agua 330 ml \$35
Water bottle

Refrescos 355 ml \$75
Sodas
Coca cola, Coca sin azúcar, Coca Light, Sprite, Sidral

Agua natural no embotellada sin costo / Free non-bottled mineral water
Alimentate sanamente, come frutas y verduras. / Eat healthy, eat fruits and vegetables.

Todos nuestros precios están en Moneda Nacional e incluyen el 16 % de IVA.
El gramaje mostrado de los platillos representa el peso de la materia prima (proteína) en crudo. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semi crudos se consumen bajo su consideración y con el riesgo que esto implica.

All our prices are in National Currency and include 16% VAT.
The displayed grammage of the dishes represents the raw weight of the raw material (protein). Products made with eggs, fish and raw or semi-raw meat are consumed under your consideration and with the risk that this implies.