



MENÚ CENA

DINNER MENU

ENTRADAS | APPETIZERS \$95

ENSALADA VERDE MEXICANA (160 gr) | MEXICAN GREEN SALAD (5.6 oz)

Tomate verde, nopal, verdolaga y aguacate aderezado con vinagreta de limón.

Green tomato, cactus paddle, purslane and avocado seasoned with lemon vinaigrette.

FIDEOS SECOS CON CHIPOTLE (160 gr) | MEXICAN DRIED NOODLES WITH CHIPOTLE CHILI PEPPER (5.6 oz)

En salsa cremosa de chipotle con aguacate y queso.

In creamy chipotle chili pepper sauce with avocado and cheese.

QUESADILLA FRITA DE FLOR DE CALABAZA Y CHAMPIÑONES (200 gr)

FRIED SQUASH BLOSSOM AND MUSHROOMS QUESADILLA (7 oz)

Servida con crema, queso cotija fresco y salsa martajada.

Served with sour cream, cotija cheese and chili pepper sauce.

DUO DE SOPES DE CHICHARRON PRENSADO Y DE CHORIZO VERDE (200 gr)

SOPES DUO PORK RIND STEW AND GREEN CHORIZO (7 oz)

Servidos, con salsa martajada, crema, queso cotija, lechuga y cebolla morada.

Served, with mild chili pepper sauce, sour cream, cotija cheese, lettuce and red onion.

TAMAL DE FRIJOL Y CARNE CON SALSAS ROJA (200 gr) | BEAN AND MEAT

TAMAL WITH RED SAUCE (7oz)

Envuelto en hoja de plátano con salsa de chile guajillo.

Wrapped in banana leaf with guajillo chili pepper sauce.

CHILE PASILLA RELLENO DE MARISCOS (200gr) | PASILLA CHILI PEPPER

FILLED WITH SEAFOOD (7 oz)

Gratinado con queso Oaxaca, Piloncillo con chile pasilla.

Gratin with Oaxaca cheese in Melaza sauce with pasilla chili pepper.

SOPAS | SOUPS \$110

CREMA DE FLOR DE CALABAZA (220 ml) | SQUASH BLOSSOM CREAM SOUP (7.8 oz)

Acompañada de tortilla frita y requesón. | *Served with fried tortilla and fresh cheese.*

SOPA DE TORTILLA (220 ml) | TORTILLA SOUP (7.8 oz)

Preparada con chile guajillo, acompañada de tortilla frita, queso panela y crema.

Prepared with guajillo chili pepper, served with fried tortilla, panela cheese, and sour cream.

ESPECIALIDADES | SPECIALS

\$220

**COSTILLAS DE CERDO EN PIPIAN VERDE CON ARROZ BLANCO (220 gr)
PORK RIBS IN GREEN PIPIAN WITH WHITE RICE**

Bañadas en pipián verde, arroz blanco, grano de elote con verdolagas y pepita de calabaza horneada. | *Dipped in green pipian sauce white rice, corn kernels with purslane and baked pumpkin seed.*

\$180

**TLACOYO EN MASA AZUL CON BARBACOA Y SALSA MARTAJADA VERDE (180 gr)
BLUE CORN PATTY FILLED WITH BEEF STEW SERVED WITH GREEN TOMATO SAUCE**

Masa de maíz azul rellena de frijoles, con carne de res, salsa, crema y queso. *Blue corn patty filled with beans, oven baked shredded beef, sauce, sour cream and cheese.*

\$180

**PECHUGA DE POLLO RELLENA CON CAMARON AL PASTOR (180 gr)
CHICKEN BREAST FILLED WITH MARINATED SHRIMP**

Gratinado con queso gouda acompañado de piña asada, chile guajillo, y tortillas de maíz. | *Au Gratin with gouda cheese served with roasted pineapple, guajillo chili pepper and corn tortillas.*

\$110

**FILETE DE RES EN SALSA CHIPOTLE (180 gr)
BEEF TENDERLOIN IN CHILLI PEPPER SAUCE**

Acompañado de pastel azteca de rajas poblanas. *Served with steamed poblano chili pepper cake.*

\$230

**FILETE DE PESCADO A LA VERACRUZANA (180 gr)
FISH FILLET VERACRUZ STYLE**

Salsa tradicional con aceituna verde, chile guajillo y güero. *Traditional sauce with green olives, guajillo and güero chili pepper.*

POSTRES | DESSERTS \$95

NIEVE DE TEMPORADA / SEASONAL SHERBET

Pregunta por nuestras nieves mexicanas. | *Ask about our Mexican sherbets.*

PASTEL DE ELOTE (100 gr) | CORN CAKE (3.5 oz)

Tradicional pastel de elote. | *Traditional corn cake.*

VOLCÁN DE CAJETA (100 gr) | CAJETA VOLCANO (3.5 oz)

Suave pastel con cajeta mexicana. *Soft cake with goat milk caramel toffee.*

PASTEL DE 3 LECHE (100 gr) | 3 MILK CAKE (3.5 oz)

Biscocho bañado en mezcla mexicana de tres leches. *Sponge cake dipped in Mexican 3 milks blend.*

Si usted tiene alguna alergia alimenticia, favor de informar al capitán
If you have any food allergies, please inform your captain

Todos nuestros alimentos son de la más alta calidad y cuidadosamente preparados bajo la normativa del Distintivo H; el platillo que se sirve crudo, queda bajo consideración del comensal, así como el riesgo que esto implica
All our food is of the highest quality and carefully prepared under the regulations of the food safety program "Distinctive H"; the dishes that are served raw are the consumer's responsibility, as well as the risks involved

Los precios establecidos en el presente menú son aplicables solamente para clientes que no contrataron nuestros paquetes o planes con alimentos incluidos. Precios en pesos. IVA incluido
The established prices in the present menu apply only for clients that didn't buy our packages or plans that include meals. Prices are in Mexican pesos. Tax included.