

# AL PAIRO

CENA












## PARA EMPEZAR

### BOTANAS

- ALMEJA CHOCOLATA FRESCA** 🦀 🌶️ 🍷 2pzas \$250  
*Fresas de Todos Santos, Fermento de Chiles, Pepino, Cilantro*
- TOSTADA DE ATÚN ALETA AZUL** 🐟 🌶️ 🌿 🥑 1pza \$280  
*Alioli Casero de Chapulines, Salsa Macha, Pork Belly, Aguacate Fresco*
- SOPES DE LENGUA DE RES** 🍷 🌶️ 🍷 2pzas \$290  
*Salsa Verde, Queso Fresco, Lechuga*
- TIRADITO DE HAMACHI** 🐟 🍷 🌶️ 🍷 80g \$350  
*Leche de Tigre con Maíz y Chile Poblano, Cilantro, Elote Asado, Aceite de Habanero Quemado*
- AGUACHILE DE WAGYU** 🌿 🌿 🦀 🥑 100g \$480  
*Salsa Ponzu, Emulsión de Chile Serrano, Furikake*

### ENSALADAS

- BETABELES ROSTIZADOS** 🥕 🍷 🍷 🥑 \$230  
*Gel de Miel, Queso Doble Crema Chiapas, Vinagreta de Manzana Verde, Cacahuates Tostados*
- ENSALADA DE TOMATES** 🍅 🍷 🍷 \$270  
*Sorbete de Xoconostle, Sandía Marinada, Vinagreta de Cítricos y Mezcal*

 PLATILLO INSIGNIA  
  OPCIÓN DISPONIBLE CON UN COSTO ADICIONAL PARA EL PLAN DE TI  
 (S) SALUDABLE  
  SIN LÁCTEOS  
 LÁCTEOS  
 VEGANO  
 PICANTE  
 HUEVO  
 PESCADO  
 FRUTOS SECOS  
 CRUSTÁCEOS  
 GLUTEN  
 SIN GLUTEN

El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA. Se agregará 15% de cargo por servicio.



## PLATOS FUERTES

### MAR

<b>PULPO EN CHILMOLE</b> 🌿 🦀 🥑 130g	\$780
<i>Ensalada de Nopales, Chorizo, Frijoles Puercos, Tortillas de Maíz</i>	
<b>ARROZ MELOSO DE MARISCOS</b> 🌿 🦀 🌾 150g	\$790
<i>Cangrejo Concha Suave, Camarón, Mejillones, Almejas, Chipirones, Sourdough, Guacamole</i>	
🌿 <b>TOTOABA ENCHILPAYADA</b> 🍷 🌿 🥑 🍌 130g	\$830
<i>Salsa Cremosa de Chile Chilpaya, Puré de Plátano, Ensalada Fresca</i>	
<b>PESCA DEL DIA EN MOLE VERDE</b> 🐟 🥑 🌿 🍌 130g	\$840
<i>Calabacitas Asadas, Ejotes, Coles de Bruselas, Elote Baby, Chochoyotas</i>	

### TIERRA

<b>MEXTLAPIQUE DE SETAS</b> 🍄 🥑 🌿 🍌 120g	\$420
<i>Salsa de Tomatillo y Chile Serrano, Aguacate Tatemado, Tortillas de Maíz</i>	
<b>TAMAL DE FRIJOL</b> 🍌 🌿 🥑 🌾 1pza	\$450
<i>Envuelto en Hoja de Maíz, Mole Xico</i>	
<b>PECHUGA DE PATO</b> 🌿 🍌 🥑 150g	\$850
<i>Mole Rosa, Puré de Macadamia, Betabeles, Gastrique de Chile Chilhuacle y Piloncillo</i>	
🌿 <b>MOLE DE LA CASA</b> 🌿 🍌 🥑 🍷 200g	\$980
<i>New York Wagyu, Puré de Plátano Rostizado, Chochoyotas</i>	

La Cocina de Al Pairo es una cocina de tradición, que respeta cada uno de los ingredientes, evocando sabores que nos recuerdan el sabor de un hogar cálido. Permítenos guiarte por un viaje culinario a través de todo México en manos de nuestros chefs.

🌿 PLATILLO INSIGNIA    🌿 OPCIÓN DISPONIBLE CON UN COSTO ADICIONAL PARA EL PLAN DE TI    (S) SALUDABLE    🥑 SIN LÁCTEOS  
 🍷 LÁCTEOS    🌿 VEGANO    🌿 PICANTE    🍌 HUEVO    🐟 PESCADO    🥑 FRUTOS SECOS    🦀 CRUSTÁCEOS    🌿 GLUTEN    🍌 SIN GLUTEN

El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA. Se agregará 15% de cargo por servicio.



# AL PAIRO DULCE



## FLAN DE PLÁTANO 🍷🌿🥚

*Crujiente de Avellanas, Jelly de Chocolate, Compota de Plátano y Pimienta Rosa, Crumble de Maíz*

\$360

## VERBENA 🍷🌿

*Semifreddo de Melón, Piña Infusionada, Crema de Vainilla, Velo de Maracuyá, Chile en Polvo*

\$360

## EL CHURRO CALLEJERO 🍷🌿🥚

*Salsa de Caramelo, Helado de Chocolate, Espuma de Tequila*

\$390

## HELADO DE HORCHATA DE ARROZ 🍷🌿🥚

\$200

---

🍷 LÁCTEOS 🥚 HUEVO 🌿 GLUTEN 🌰 FRUTOS SECOS 🍷 SIN GLUTEN

---

El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA. Se agregará 15% de cargo por servicio.



# AL PAIRO

## NIÑOS MENÚ

### ENTRADAS

**Brochetas de Vegetales (3pz)** 🌱🍴  
Ensalada de Papa  
**\$280**

**Sopa de Letras** 🍴🌱  
Salsa de Tomate Orgánico, Apio, Papa, Crema Fresca  
**\$280**

### PLATO FUERTE

**Quesadillas Fritas (Masa de Maíz) (2pz)** 🍴🌱  
Quesillo, Guacamole  
**\$300**

**Flautas de Papa con Queso (3pz)** 🍴🌱  
Lechuga Fresca, Crema Acida, Queso Fresco  
**\$300**

**Pescado del Día** 🐟🌱🍴  
Arroz Primavera, Vegetales al Vapor  
**\$360**

**Pechuga de Pollo** 🍴🌱  
Ensalada Fresca, Arroz Primavera  
**\$360**

### POSTRES

**Sándwich de Helado** 🍴🍦🌱  
Galleta de Chocolate con Helado de Vainilla  
**\$250**

**Plato de Fruta Fresca de Temporada** 🍴🌱  
**\$260**

🍴 LÁCTEOS 🍳 HUEVO 🌱 GLUTEN 🍴 SIN GLUTEN

🐟 PESCADO 🦀 CRUSTÁCEOS 🌱 SALUDABLE 🌱 VEGANO

El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA. Se agregará 15% de cargo por servicio.

# AL PAIRO

DINNER



## APPETIZERS

### TO START

**FRESH CHOCOLATA CLAM** 🦀 🌶️ 🥚 2pcs

*Strawberries from Todos Santos, Fermented Chili Sauce, Cucumber, Fresh Cilantro*

\$250

🌿 **BLUEFIN TUNA TOSTADA** 🦀 🌶️ 🌿 🥚 1PC

*Homemade Grasshopper Aioli, Macha Sauce, Fried Pork Belly, Fresh Avocado*

\$280

**BEEF TONGUE SOPE** 🍷 🌶️ 🥚 2pcs

*Green Sauce, Fresh Cheese, Lettuce*

\$350

**HAMACHI TIRADITO** 🌶️ 🥚 🌿 🥚 80g

*Leche de Tigre with Corn and Poblano Chili, Fresh Cilantro, Roasted Corn, Burnt Habanero Oil*

\$350

🌿 **WAGYU AGUACHILE** 🌶️ 🌿 🦀 🥚 100g

*Ponzu Sauce, Serrano Chili Emulsion, Furikake*

\$480

### SALADS

<sup>(H)</sup> **ROASTED BEETS** 🌿 🍷 🥚 🥚

*Honeybee Gel, Doble Crema Chiapas Cheese, Green Apple Vinaigrette, Toasted Peanuts*

\$230

🌿 <sup>(H)</sup> **TOMATO SALAD** 🌿 🥚 🥚

*Xoconostle Sorbet, Watermelon, Citrus and Mezcal Vinaigrette*

\$270

🌿 SIGNATURE DISH

🌿 OPTION AVAILABLE AT AN ADDITIONAL COST FOR THE AI PLAN

(H) HEALTHY

🥚 DAIRY FREE

🍷 DAIRY

🌿 VEGAN

🌶️ SPICY

🥚 EGG

🦀 FISH

🥚 TREE NUTS

🦀 SHELLFISH

🌿 GLUTEN

🌿 GLUTEN FREE

Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.  
Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. 15% service charge will be added.



# AL PAIRO

## MAIN DISHES

### SEA

- OCTOPUS IN CHILMOLE** 🌿 🦀 🥥 130g \$780  
*Cactus Salad, Chorizo, Puercos Beans, Corn Tortillas*
- SEAFOOD MELOSO RICE** 🌿 🦀 🌾 150g \$790  
*Soft Shell Crab, Shrimps, Mussels, Clams, Squid, Sourdough, Fresh Guacamole*
- 🍷 🌿 **TOTOABA ENCHILPAYADA** 🍷 🌿 🥥 🌾 130g \$830  
*Creamy Chilpaya Chili Sauce, Plantain Puree, Fresh Salad*
- CATCH OF THE DAY IN GREEN MOLE** 🌿 🥥 🌾 🥔 130g \$840  
*Roasted Zucchini, Green Beans, Brussels Sprouts, Baby Corn, Chochoyotas*

### LAND

- WHITE OYSTER MUSHROOMS MEXTLAPIQUE** 🌿 🥥 🌾 🌿 120g \$420  
*Tomatillo and Serrano Chili Sauce, Roasted Avocado, Homemade Tortillas*
- BEAN TAMALE** 🥥 🌿 🥥 🌾 1pc \$450  
*Wrapped in Corn Husk, Xico Mole*
- DUCK BREAST** 🌿 🌿 🥥 150g \$850  
*Pink Mole, Macadamia Puree, Beetroot, Morita Chili and Piloncillo Gastrique*
- 🍷 🌿 **HOUSE MOLE** 🌿 🌿 🥥 🍷 200g \$980  
*New York Wagyu, Roasted Plantain Puree, Roasted Onions*

|| Al Pairo is a cuisine with a traditional touch, that Enhance every ingredient and takes us to the memories ||  
of a warm home. Allow us to guide you on a culinary journey, through Mexican Gastronomy by our chefs.

🌿 SIGNATURE DISH    🍷 OPTION AVAILABLE AT AN ADDITIONAL COST FOR THE AI PLAN    (H) HEALTHY    🥛 DAIRY FREE  
🥛 DAIRY    🌿 VEGAN    🌿 SPICY    🥚 EGG    🐟 FISH    🥥 TREE NUTS    🦀 SHELLFISH    🌿 GLUTEN    🌿 GLUTEN FREE

Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.  
Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. 15% service charge will be added.



# AL PAIRO

## SWEET

### PLANTAIN FLAN 🍷🌿🥚

*Hazelnut Crisp, Chocolate Jelly, Plantain and Pink  
Peppercorn Compote, Corn Crumble*

\$360

### VERBENA 🍷🌿

*Cantaloupe Semifreddo, Infused Pineapple, Vanilla  
Cream, Passion Fruit Veil, Chili Powder*

\$360

### STREET CHURRO 🍷🌿🥚

*Caramel Sauce, Chocolate Ice Cream, Tequila Foam*

\$390

### HORCHATA RICE ICE CREAM 🍷🌿🥚

\$200

🍷 DAIRY

🥚 EGG

🌿 GLUTEN

🌰 TREE NUTS

🌿 GLUTEN FREE

Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. 15% service charge will be added.



AL  
PAIRO



**KIDS  
MENÚ**

**STARTERS**

**Vegetables Skewers (3pz)** 🌱🌿

Potato Salad

**\$280**

**Alphabet Soup** 🥛🌱

Organic Tomato Sauce, Celery, Potato, Fresh Cream

**\$280**

**MAIN COURS**

**Fried Quesadillas (Corn Masa) (2pz)** 🥛🌱

Quesillo, Guacamole

**\$300**

**Potato with Cheese Flautas** 🥛🌱

Fresh Lettuce, Sour Cream, Fresh Cheese

**\$300**

**Catch of the Day** 🐟🌱🌿

Spring Rice, Steam Vegetables

**\$360**

**Chicken Breast** 🌱🌿

Fresh Salad, Spring Rice

**\$360**

**DESSERTS**

**Ice-Cream Sandwich** 🍪🥛🍓

Chocolate Biscuit with Vanilla Ice Cream

**\$250**

**Seasonal Fresh Fruit Plater** 🌱

**\$260**



---

🥛 DAIRY   🥚 EGG   🌱 GLUTEN   🌱 GLUTEN FREE

🐟 FISH   🦀 SHELLFISH   🌱 HEALTHY   🌿 VEGAN

---

Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. 15% service charge will be added.



# AL PAIRO

CÓCTELES  
COCKTAILS



# CÓCTEL EL ES

## LA MARGARITA 4 OZ

Tequila Casa Dragones Blanco, Licor Nixta, Oximiel de Piña y Limón

Tequila Casa Dragones Blanco, Nixta Liquor, Pineapple Oxyhoney and Lemon

\$300

## LA COCADA 5 OZ

Tequila Casa Dragones Blanco, Cordial de Coco, Bitter de Lavanda, Agua Tónica, Azúcar de Coco

Tequila Casa Dragones Blanco, Cordial de Coco, Lavender Bitters, Tonic Water, Coconut Sugar

\$300

## LA RUBOROSA SIGNATURE 5 OZ

Gin Condesa Xoconostle, Licor Pama, Jugo de Limón, Infusión de Frambuesa

Gin Condesa Xoconostle, Pama Liquor, Lemon Juice, Raspberry Infusion

\$280

## LA DAMIANA 4 OZ

Mezcal Unión, Licor Damiana, Maracuyá, Jarabe de Té Limón, Cítricos

Mezcal Union, Damiana Liquor, Passionfruit, Lemongrass Syrup, Citrus

\$280

## LA MARQUESITA 5 OZ

Gin Condesa, Licor Huana, Guayaba, Toronja, Ralladura de Queso Bola y Bitter

Gin Condesa, Huana Liquor, Guava, Grapefruit, Bola Cheese and Bitter

\$280

## LA CHAMULA 4 OZ

Pox de Chiapas Infusionado con Café, Frambuesas, Pimienta Gorda, Canela con Bitter de Chocolate

Pox de Chiapas Infused with Coffee, Raspberries, Pepper, Cinnamon Syrup with Chocolate Bitter

\$280



LA BANDERA



LA CALAVERA



EL GALLO



LA SIRENA

Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA. Se agregará 15% de cargo por servicios. Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. 15% service charge will be added.

# CÓCTEL ES

## EL FAMOSO 4 oz

Mezcal Creyente Espadín, Aperol Infusionado con Zacate de Limón, Chartreuse, Yuzu

Mezcal Creyente Espadín, Aperol Liqueur with Lemongrass, Chartreuse, Yuzu

\$300

## LA MERCED 5 oz

Mezcal Creyente Espadín, Jamaica, Piña y Albahaca del Mercado

Mezcal Creyente Espadín, Hibiscus, Pineapple, and Basil from Mercado

\$300

## EL VIEJO 4 oz

Mezcal Unión, Crema de Cacahuete, Giffard de Banana, Canela, Angostura Bitter

Mezcal Union, Peanut Cream, Banana Giffard, Cinnamon, Aromatic Bitter

\$280

## LA SABINA 6 oz

Agave Gin "Gracias A Dios", Cold Brew, Jarabe de Romero, Limón, Agua Tónica, Bitter Aromático

Agave Gin "Gracias A Dios", Cold Brew, Rosemary Syrup, Lemon, Tonic Water, Aromatic Bitters

\$280



# MÓCTEL ES

## PAJOMITA ZERO 6 oz

Jugo de Toronja y Guayaba, Agua Mineral, Sal de Jamaica

Grapefruit and Guava Juice, Orange Liqueur, Sparkling Water, Hibiscus Salt

\$190

## MOJITO ZERO 6 oz

Menta, Frambuesas, Limón, Agua Mineral

Mint, Raspberries, Lemon, Sparkling water

\$190