



Del mercado/From the market



ENSALADA CÉSAR

\$210

Acompañada con aderezo de la casa, queso parmesano rallado, crotones y 120 grs de pollo al grill.

CAESAR SALAD

Served with Caesar dressing, parmesan cheese, croutons and 120 g of chicken.



ESFERAS DE PLÁTANO 3 pz

\$180

Esferas de plátano macho montadas en un espejo de mole coloradito espolvoreadas con queso añejo.

Plantain spheres served on a bed of mole coloradito, topped with aged Mexican cheese.



CHAPULINERAS 3 pz

\$ 215

Quesadillas fritas rellenas de quesillo y chapulines montadas en un espejo de salsa de guajillo.



CHAPULINERAS 3 pc

Fried quesadillas stuffed with quesillo and chapulines served on a bed of guajillo sauce.



ENSALADA DE BETABEL

\$205

Betabel, piñón blanco, vinagreta de chipotle, queso feta, aceite de cacahuate.



BEETS SALAD

Beet, pine nut, chipotle vinaigrette, feta cheese, peanuts oil



Orgánico/
Origen local



Bajo en
grasas



Vegetariano



Vegano



Origen
animal



Sin gluten



Picante

Todos nuestros precios están en moneda nacional e incluyen el 8% de IVA aplicable en Mexicali, Nuevo Laredo, Ciudad Juárez, Tijuana y Chetumal, y el 16% de IVA para el resto del país. El gramaje consignado en los platillos representa el peso de la materia prima (proteína) en crudo. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semicrudos deben ser consumidos a criterio del comensal y con conocimiento del riesgo que esto pueda implicar. Los alimentos descritos pueden contener nueces, o trazas de ingredientes asociados a alergias alimentarias, por lo que su consumo es responsabilidad exclusiva del cliente.

All our prices are in Mexican pesos and include 8% VAT applicable in Mexicali, Nuevo Laredo, Ciudad Juárez, Tijuana and Chetumal, or 16% VAT for the rest of the country. Weight in ounces featured in dish descriptions represents that of raw (protein) ingredients included in them. Preparations made with raw or semi-raw eggs, fish and meat must be consumed at customer's discretion and in all knowledge of whatever risks this may entail. Foods described may contain nuts, or traces of ingredients associated with food allergies; their consumption is the client's exclusive responsibility



Lo que nunca falta / A constant favorite



TACOS DE LENGUA 4 pzs

Tortillas de maíz hechas a mano con guacamole, lengua de res al vapor, rodajas de rábano y cilantro criollo.

\$290

COW TONGUE TACOS 4 pcs

Handmade corn tortillas, guacamole, slow-cooked cow tongue, red radish and, coriander



EMPANADAS ESTILO ARGENTINO 2 pzs

Empanadas de masa hecha en casa, rellenas de carne de res picada con cebolla, pimentón dulce, cebollín y aceitunas verdes. Acompañadas de chimichurri de la casa y ensalada verde.

\$155

ARGENTINE STYLE EMPANADAS 2 pcs

Empanadas made with homemade dough, stuffed with minced beef, onion, sweet paprika, chives and green olives. Served with homemade chimichurri and green salad.



BOTANA OAXAQUEÑA 2 pax

2 memelitas oaxaqueñas, 2 quesadillas al comal, quesillo, queso fresco, tasajo, cecina enchilada, nopales, cebolla asada, chile de agua, chapulines, chicharrón y guacamole.

\$420

OAXACAN APPETIZER

2 Oaxacan memelitas, 2 quesadillas al comal, assorted Mexican cheeses, Mexican steak, chili-marinated beef, nopales, grilled onion, chile de agua, chapulines, chicharrón and guacamole.



Orgánico/
Origen local



Bajo en
grasas



Vegetariano



Vegano



Origen
animal



Sin gluten



Picante

Todos nuestros precios están en moneda nacional e incluyen el 8% de IVA aplicable en Mexicali, Nuevo Laredo, Ciudad Juárez, Tijuana y Chetumal, y el 16% de IVA para el resto del país. El gramaje consignado en los platillos representa el peso de la materia prima (proteína) en crudo. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semicrudos deben ser consumidos a criterio del comensal y con conocimiento del riesgo que esto pueda implicar. Los alimentos descritos pueden contener nueces, o trazas de ingredientes asociados a alergias alimentarias, por lo que su consumo es responsabilidad exclusiva del cliente.

All our prices are in Mexican pesos and include 8% VAT applicable in Mexicali, Nuevo Laredo, Ciudad Juárez, Tijuana and Chetumal, or 16% VAT for the rest of the country. Weight in ounces featured in dish descriptions represents that of raw (protein) ingredients included in them. Preparations made with raw or semi-raw eggs, fish and meat must be consumed at customer's discretion and in all knowledge of whatever risks this may entail. Foods described may contain nuts, or traces of ingredients associated with food allergies; their consumption is the client's exclusive responsibility



Crudo, curado y añejo/Raw, cured, and aged



CEVICHE DE CAMARÓN Y ALMENDRAS

\$ 280

150 grs de camarón en leche de tigre, chile serrano, cilantro criollo y almendras tostadas

SHRIMP CEVICHE 150 g

150 gr shrimp in leche de tigre, serrano chile, cilantro and toasted almonds



CARPACCIO DE PULPO

\$290

150 grs de láminas de pulpo con aceite de oliva, jugo de limón, láminas de cebolla morada, rodajas de chile serrano y cilantro criollo.

OCTOPUS CARPACCIO 150 g

150 gr of octopus slices with olive oil, lime juice, red onion slices, serrano chile slices and cilantro criollo.



TLAYUDA ROTA DE CAMARÓN 150 grs

\$365

Mitad de tortilla de maíz untada con grasa de cerdo, queso fresco, acompañada de camarones al chintextle.

Mitad de tortilla de maíz untada con grasa de cerdo, frijoles refritos, quesillo, acompañada de camarones al Chintextle y bombones de mayonesa de habanero.

Half of a corn tortilla spread with lard and fresh Mexican cheese, served with Chintextle shrimp.

Half of a corn tortilla spread with lard, refried beans, Oaxacan cheese, served with Chintextle shrimp and drops of habanero mayonnaise.



Orgánico/
Origen local



Bajo en
grasas



Vegetariano



Vegano



Origen
animal



Sin gluten



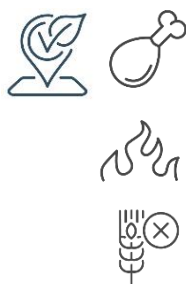
Picante

Todos nuestros precios están en moneda nacional e incluyen el 8% de IVA aplicable en Mexicali, Nuevo Laredo, Ciudad Juárez, Tijuana y Chetumal, y el 16% de IVA para el resto del país. El gramaje consignado en los platillos representa el peso de la materia prima (proteína) en crudo. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semicrudos deben ser consumidos a criterio del comensal y con conocimiento del riesgo que esto pueda implicar. Los alimentos descritos pueden contener nueces, o trazas de ingredientes asociados a alergias alimentarias, por lo que su consumo es responsabilidad exclusiva del cliente.

All our prices are in Mexican pesos and include 8% VAT applicable in Mexicali, Nuevo Laredo, Ciudad Juárez, Tijuana and Chetumal, or 16% VAT for the rest of the country. Weight in ounces featured in dish descriptions represents that of raw (protein) ingredients included in them. Preparations made with raw or semi-raw eggs, fish and meat must be consumed at customer's discretion and in all knowledge of whatever risks this may entail. Foods described may contain nuts, or traces of ingredients associated with food allergies; their consumption is the client's exclusive responsibility



Entrante /Entrée



SOPA DE TORTILLA 220 ml \$155
Caldillo de tomate, acompañado con tortilla frita, aguacate, crema, chile de pasilla, queso fresco y chicharrón.

TORTILLA SOUP 220 ml
Tomato broth, served with fried tortilla, avocado, cream, chile de pasilla, queso fresco and chicharrón.



SOPES DE PESCADO A LA TALLA 2 pzs \$290
120 grs de robalo marinado a la talla montado sobre dos sopos untados con frijoles refritos, acompañados con aguacate.

“A LA TALLA” FISH SOPES 2 pcs 120 g
120 grams of marinated “a la talla” sea bass served on two sopos spread with refried beans, served with avocado.



TACOS DE CHIPOTLE RELLENO 2 pzs \$270
Chile chipotle capeado relleno de plátano macho montados sobre tortillas de maíz hechas a mano, acompañados de mermelada de tomate y espolvoreados con queso Cotija.

TACOS WITH CHIPOTLE FILLING 2 pc
Battered chipotle pepper stuffed with plantain on handmade corn tortillas, served with tomato jam and sprinkled with Cotija cheese.



SOPA DE GUÍAS 220 ml \$200
Tradicional sopa Oaxaqueña hecha con flores y guías de calabaza, chochoyotes, elotes y calabazas. Acompañada con un triángulo de tlayuda con tasajo.



SQUASH VINE AND FLOWER SOUP 220 ml
Traditional Oaxacan soup made with squash flowers and vines, chochoyotes, corn and squash. Accompanied with a triangle of tlayuda and Mexican steak.



Orgánico/
Origen local



Bajo en
grasas



Vegetariano



Vegano



Origen
animal



Sin gluten



Picante

Todos nuestros precios están en moneda nacional e incluyen el 8% de IVA aplicable en Mexicali, Nuevo Laredo, Ciudad Juárez, Tijuana y Chetumal, y el 16% de IVA para el resto del país. El gramaje consignado en los platillos representa el peso de la materia prima (proteína) en crudo. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semicrudos deben ser consumidos a criterio del comensal y con conocimiento del riesgo que esto pueda implicar. Los alimentos descritos pueden contener nueces, o trazas de ingredientes asociados a alergias alimentarias, por lo que su consumo es responsabilidad exclusiva del cliente.

All our prices are in Mexican pesos and include 8% VAT applicable in Mexicali, Nuevo Laredo, Ciudad Juárez, Tijuana and Chetumal, or 16% VAT for the rest of the country. Weight in ounces featured in dish descriptions represents that of raw (protein) ingredients included in them. Preparations made with raw or semi-raw eggs, fish and meat must be consumed at customer's discretion and in all knowledge of whatever risks this may entail. Foods described may contain nuts, or traces of ingredients associated with food allergies; their consumption is the client's exclusive responsibility



Fuertísimo/Main Course

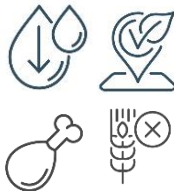


TLAYUDA DE TASAJO 200 g \$280
Tortilla de maíz untada con grasa de cerdo, frijoles refritos, queso fresco, lechuga, rodajas de tomate y aguacate, acompañada de 200 grs de tasajo.

TLAYUDA WITH MEXICAN STEAK 200 g
Corn tortilla spread with lard, refried beans, Mexican fresh cheese, lettuce, tomato slices and avocado served with 200 grams of Mexican steak.



PESCADO COSTEÑO 200 g \$385
Robalo a la plancha envuelto en hoja santa, con un espejo de mole verde, acompañado de vegetales asados.
COSTEÑO FISH 200 g
Grilled seabass wrapped in hoja santa, served on a bed of green mole and accompanied by grilled vegetables.



SALMÓN A LA PLANCHA 200 grs \$385
Acompañado con una ensalada de cítricos y puré de zanahoria.
GRILLED SALMON
Served with a citrus salad and carrot puree.



FILETE DE RES 250 grs \$495
Filete al Grill, montado sobre un mole alcaparrado, acompañado de huitlacoche salteado y arroz.
BEEF FILET 250 g
Beef filet served with caper mole, sautéed huitlacoche and rice



Orgánico/
Origen local



Bajo en
grasas



Vegetariano



Vegano



Origen
animal



Sin gluten



Picante

Todos nuestros precios están en moneda nacional e incluyen el 8% de IVA aplicable en Mexicali, Nuevo Laredo, Ciudad Juárez, Tijuana y Chetumal, y el 16% de IVA para el resto del país. El gramaje consignado en los platillos representa el peso de la materia prima (proteína) en crudo. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semicrudos deben ser consumidos a criterio del comensal y con conocimiento del riesgo que esto pueda implicar. Los alimentos descritos pueden contener nueces, o trazas de ingredientes asociados a alergias alimentarias, por lo que su consumo es responsabilidad exclusiva del cliente.

All our prices are in Mexican pesos and include 8% VAT applicable in Mexicali, Nuevo Laredo, Ciudad Juárez, Tijuana and Chetumal, or 16% VAT for the rest of the country. Weight in ounces featured in dish descriptions represents that of raw (protein) ingredients included in them. Preparations made with raw or semi-raw eggs, fish and meat must be consumed at customer's discretion and in all knowledge of whatever risks this may entail. Foods described may contain nuts, or traces of ingredients associated with food allergies; their consumption is the client's exclusive responsibility

Del Grill / Of the grill



RIB EYE 400 g

Guarnición a elegir: Papa al horno, espinacas a la crema o espárragos al grill.

RIB EYE 400gr

Choice of garnish: baked potato, creamed spinach or grilled asparagus

\$780



ARRACHERA 300 g

Arrachera marinada, acompañada de guacamole, chiles toreado y papa al horno.

Hanger steak 300gr

Marinated hanger steak, served with guacamole, grilled chilis and baked potato.

\$465



NEW YORK 400 g

Guarnición a elegir: Papa al horno, espinacas a la crema o espárragos al grill.

NEW YORK 400gr

Choice of garnish: baked potato, creamed spinach or grilled asparagus

\$720



CAMARONES U-10 6 pzs

Acompañados de arroz al chepil y ensalada verde de la casa.

\$680

GRILLED SHRIMP 6 pc

Served with chepil rice and green salad of the house.



COLIFLOR 500 g

Horneada con mantequilla, puré de zanahoria, almendra fileteada, con alioli de ajo y aderezo de queso gorgonzola.

\$235



BAKED CAULIFLOWER 500 g

Baked cauliflower with butter, carrot puree, almonds, with garlic aioli and gorgonzola cheese dressing.

Sobresalientes /Desserts



BRULÉE DE ARROZ

Tarta de arroz con leche y naranja.

RICE BRULÉE

Rice tart with milk and orange

\$125



MORDISCO OAXAQUEÑO

Galleta de chocolate Oaxaqueño y Hoja Santa con cremoso de mezcal.

OAXACAN BITE

Oaxacan chocolate cookie and Hoja Santa with a mezcal cream.

\$125



MOUSSE DE QUESO FRESCO

Gelee de zarzamora y suspiro de poleo con dulce de leche.

MEXICAN FRESH CHEESE MOUSSE

Blackberry gelee, a hint of pennyroyal drizzled with dulce de leche.

\$125



Orgánico/
Origen local



Bajo en
grasas



Vegetariano



Vegano



Origen
animal



Sin gluten



Picante

Todos nuestros precios están en moneda nacional e incluyen el 8% de IVA aplicable en Mexicali, Nuevo Laredo, Ciudad Juárez, Tijuana y Chetumal, y el 16% de IVA para el resto del país. El gramaje consignado en los platillos representa el peso de la materia prima (proteína) en crudo. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semicrudos deben ser consumidos a criterio del comensal y con conocimiento del riesgo que esto pueda implicar. Los alimentos descritos pueden contener nueces, o trazas de ingredientes asociados a alergias alimentarias, por lo que su consumo es responsabilidad exclusiva del cliente.

All our prices are in Mexican pesos and include 8% VAT applicable in Mexicali, Nuevo Laredo, Ciudad Juárez, Tijuana and Chetumal, or 16% VAT for the rest of the country. Weight in ounces featured in dish descriptions represents that of raw (protein) ingredients included in them. Preparations made with raw or semi-raw eggs, fish and meat must be consumed at customer's discretion and in all knowledge of whatever risks this may entail. Foods described may contain nuts, or traces of ingredients associated with food allergies; their consumption is the client's exclusive responsibility