

# M O X A I C O

---

## *Comidas y Cenas*

### • PARA EMPEZAR •

Carpaccio de res estilo cantina, con salsa chemita  
picante ( 70 grs)

\$275

Croquetas melosas de jamón serrano (5 pzs)

\$225

Tostado de ceviche Yucatán (1pza)

\$175

Guacamole con chicharrón (120 grs)

\$170

Coctél de camarón Acapulco (250 grs)

\$240

---

### • RECONFORTANTE •

Consomé de pollo de corral con verduras y aromas de  
hierbabuena (250 ml)

\$160

Nuestra clásica sopa de tortilla (250 ml)

\$170

Crema de jitomate rostizado (250 ml)

\$170

---

• DE LA GRANJA A LA •  
MESA

Tabla de quesos (280 grs)

\$390

Ensalada de arúgula, tomate y mozzarella (220 grs)

\$270

Ensalada César romana con pollo (220 grs)

\$250

Ensalada de atún (220 grs)

\$230

---

• AL DENTE •

Gnocchi de papa en salsa de quesos (220 grs)

\$240

Lasaña Boloñesa (250 grs)

\$265

Pasta Penne Putanesca (220 grs)

\$240

Pasta “Of the day” (220 grs)

\$255



• ENTRE PANES Y •  
TORTILLAS

Sándwich de queso grillado (1 pza)

\$270

Club sándwich (1 pza)

\$270

Sandwich de pastrami (1 pza)

\$270

Hamburguesa de res (1 pza)

\$275

Panino de prosciutto, mozzarella y albahaca (1 pza)

\$275

Tacos Rosarito de pescado (3 pzas)

\$260

Tacos de rib eye (3 pzas)

\$315

Quesadillas de pollo y mozzarella (1 pza)

\$270



• ESTRELLAS DE •  
NUESTRO GRILL

Milanesa de res (220 grs)

\$290

Pollo rostizado al limón (1/2 pza)

\$295

Filete de res en su jugo (200 grs)

\$385

Pesca del día en salsa macha y frijoles de la olla (200 grs)

\$380

Salmón con puré de coliflor (200 grs)

\$380



• DULCE FINAL •

Panna cotta de vainilla (ipza)

\$150

Pastel de chocolate (ipza)

\$150

Cheese cake (ipza)

\$150

Flan Napolitano (ipza)

\$150

Tarta de fruta de temporada (ipza)

\$150