

MEXICAN MENU



MENÚ MEXICANO

DINNER / CENA

APPETIZERS / ENTRADAS

Crispy tuna taquito / Taquito de atún crujiente

Fresh tuna, tatemada sauce, red onion, coriander and jicama
Atún fresco, salsa tatemada, cebolla morada, cilantro y jicama

Mixed cocktail / Coctel mixto

Octopus, shrimp, red onion, coriander, cocktail sauce, avocado and lime juice
Pulpo, camarón, cebolla morada, cilantro, salsa coctelera, aguacate y jugo de limón

Requeson turnovers / Empanadas de requesón

Requeson and pumpkin flower over mushrooms sautéed with epazote essence.
Requesón y flor de calabaza sobre champiñones salteados con perfume de epazote.

Scallops risolados / Callos risolados

Sautéed scallops in mashed corn and poblano chili sauce
Callos salteados en puré de elote y salsa de chile poblano.

SALADS / ENSALADAS

Shrimp salad with piña colada dressing / Ensalada de camarón con aderezo de piña colada

Shrimp, cream cheese, avocado, mango & piña colada and chipotle dressing.
Camarón, queso crema, aguacate, mango y aderezo de piña colada y chipotle.

Mexican salad / Ensalada mexicana

Spinach, holy leaf, cherry tomato, green bean, olive oil, pumpkin seed, peanut, bacon and grilled octopus.
Espinacas, hoja santa, tomate cherry, ejote, aceite de olivo, pepita de calabaza, cacahuete, tocino y pulpo parrillado.

Tricolor salad / Ensalada tricolor

Panela cheese, tomato, nopales, citrus supreme & vinaigrette of serrano pepper, cilantro and chives.
Queso panela, tomate, nopales, supremas de cítricos y vinagreta de chile serrano, cilantro y cebollín.

SOUPS / SOPAS

Tortilla soup / Sopa de tortilla

Guajillo chili, avocado, mozzarella cheese tortilla strips.
Chile guajillo, aguacate, queso mozzarella y tortilla.

Corn cream with sweet cane essence / Crema de elote con esencia de caña

Fresh corn, sweet cane, accompanied by mini shrimp kabob.
Elote fresco, caña, acompañada de brochetita de camarón.

MAIN DISHES / PLATILLOS FUERTES

Beef Asado / Asado de res

Rib eye, veal sauce avocado, onion, arugula and toasted panela cheese.
Rib eye, salsa de ternera aguacate cebolla curtida arugula, y queso panela asado.

Stuffed breast / Pechuga rellena

Chicken breast stuffed with black bean and goat cheese in mole sauce accompanied by Mexican rice and poblano strips.

Pechuga rellena de frijol negro y queso de cabra bañada con salsa de mole coloradito acompañado de arroz mexicano y rajas poblanas.

Before placing your order, please inform your server if you or anyone in your party has any food allergies.
Items are cooked to order.

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.

Antes de ordenar, por favor informe a su mesero si usted o alguno de sus acompañantes tiene alguna alergia a algún alimento.
Los platillos son cocinados al momento.

*El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos, pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

MEXICAN MENU



MENÚ MEXICANO

DINNER / CENA

Pork shank / Chamorro de puerco

Black mole accompanied by grilled nopales, warm salad of black beans and avocado
Mole negro acompañado de nopales asados, ensalada tibia de frijol negro y aguacate.

Al pastor fish / Pecado al pastor

Sautéed scallops in mashed corn and poblano chili sauce
Callos salteados en puré de elote y salsa de chile poblano.

Stuffed shrimp / Camarones rellenos

cream cheese and epazote, wrapped with bacon accompanied by vegetables and creamy green rice
Rellenos de queso crema y epazote envueltos con tocino acompañados de tatemado de vegetales y arroz verde cremoso

Stuffed skirt steak / Arrachera rellena

poblano strips and panela cheese, covered in chipotle chili sauce, accompanied by grilled vegetables and huitlacoche risotto
Arrachera rellena de rajas poblanas y queso panela bañada con salsa de chile chipotle acompañada de vegetales parrillados y risotto con huitlacoche

Stuffed poblano chili / Chile relleno

Stuffed cheese with tomato sauce, accompanied by refried beans, cambray onion, Mexican rice and flambee shrimp
Relleno de queso con salsa de tomate acompañado de frijoles refritos, cebollita cambray, arroz mexicano y camarones flameados

Beef medallion with azteca stuffed / Medallón de res con relleno azteca

Beef steak timbale with huitlacoche sauce, garnish of sweet potato mash and sautéed mushrooms with epazote
Timbal de filete de res con salsa de huitlacoche, guarnición de puré de camote y champiñones salteados con epazote

Seafood molcajete / Molcajete de mariscos

With shrimp, fish, avocado, panela cheese, cambray onions and tatemada sauce, crab and scallops flambee with tequila
Con camarón, pescado, aguacate, queso panela, cebollitas cambray y salsa tatemada, cangrejo y callo flameado con tequila

Strips surf & turf Molcajete / Molcajete de fajitas mar y tierra

With shrimp, meat, avocado, cheese, chorizo, onion, cambray and tatemada sauce.
Con camarón, carne, aguacate, quesillo, chorizo cebollitas cambray y salsa tatemada.

DESSERTS / POSTRES

Plantain mezcal with holy leaf ice cream / Plátanos al mezcal con helado de hoja santa

Neapolitan flan with caramel and cherries / Flan napolitano con caramelo y cerezas

Corn cake with mamey ice cream / Pastel de elote con helado de mamey

Churros accompanied with cajeta and champurrado / Churros azucarados acompañados con cajeta y champurrado

Before placing your order, please inform your server if you or anyone in your party has any food allergies.
Items are cooked to order.

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.

*Antes de ordenar, por favor informe a su mesero si usted o alguno de sus acompañantes tiene alguna alergia a algún alimento.
Los platillos son cocinados al momento.*

**El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos, pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.*