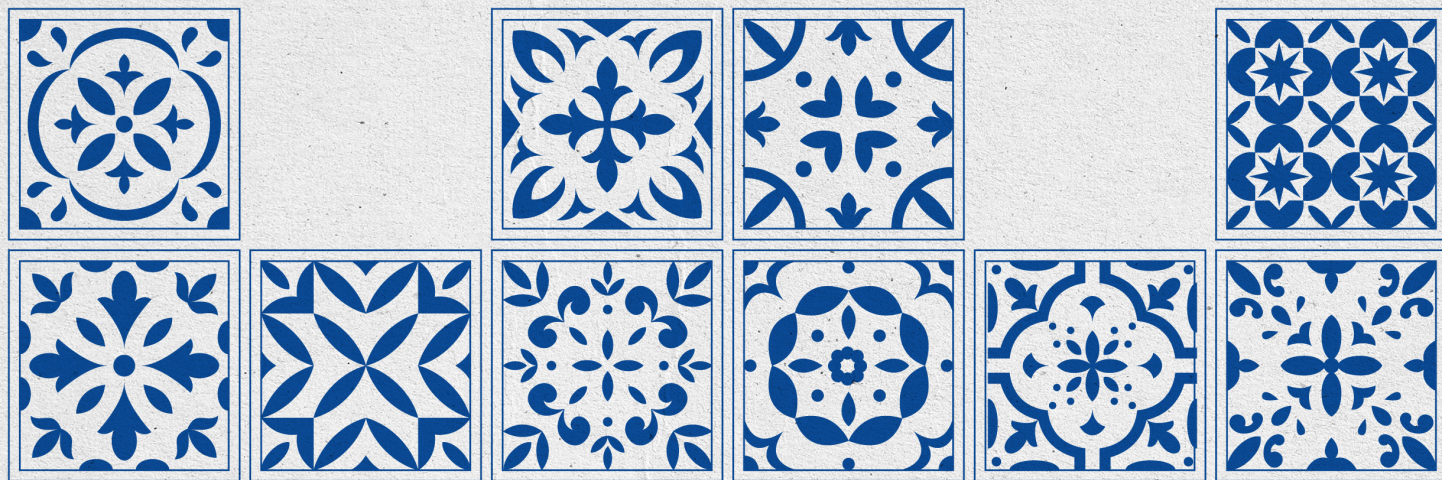


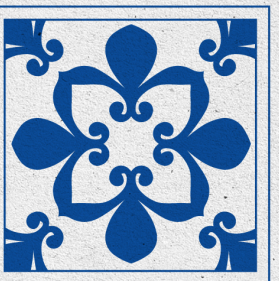
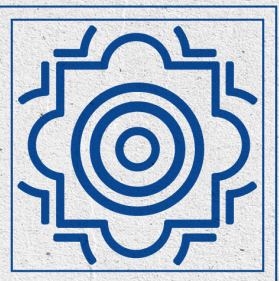


Menú



Comidas





ENTRADAS

Queso fundido: \$160.00

A elección de chorizo, champiñón o rajas poblanas tatemadas.

Caldo de queso Azteca: \$135.00

Acompañada de aguacate, fritura de tortilla, queso regional desmoronado, crema agria.

Chowder poblano: \$155.00

Crema estilo tradicional de poblano tatemado y calabaza adornada con un crostini aderezado con una mermelada de chile morita y tamarindo, espolvoreado en ceniza de maíz.

DE LA CASA

Enchiladas de la casa: \$195.00

Enchilada roja, enchilada verde.

Enchilada de mole: \$219.00

Rellenas de pollo, queso, crema, cebolla.

Enchiladas suizas: \$219.00

En salsa verde, rellenas de pollo, crema, queso.

Sopes: \$195.00

Con frijoles, crema y queso con un guiso, papa, chorizo, pollo o res a la mexicana.

DEL ASADOR

Arrachera a la parrilla: \$280.00

Con frijoles, guacamole, cebolla asada y nopales.

Tacos de arrachera: \$235.00

Tres tacos con salsa bandera, guacamole, cebolla asada.

Fajitas de pollo: \$215.00

A la plancha con cebolla y pimientos, guacamole y frijoles.

PLATO FUERTE

Pulpo asado: \$370.00

Asado a las finas hierbas acompañado de ensaladilla y arroz rojo.

Pechuga de pollo a la plancha: \$260.00

Acompañada de arroz blanco y vegetales al vapor.

Tampiqueña: \$320.00

Filete new york acompañado de arroz rojo, 1 enchilada roja de pollo, puré de plátano macho y guacamole.

ENSALADAS

Ensalada Cesar: \$228.00

Aderezo cesar, crotones (pollo).

Ensalada de espinacas: \$195.00

Espinacas, queso feta, nuez caramelizada, manzana verde bañada en una deliciosa vinagreta de tamarindo.

Ensalada Azul Añil: \$228.00

arúgula, espinacas, almendras fileteadas, queso feta, vinagreta de tamarindo.

MARISCOS

Aguachile verde: \$290.00

Pepino, cebolla morada en pluma y aguacate.

Burro mar y tierra: \$260.00

Camarón enchilado, bistec de res, frijoles, salsa Bandera.

Ceviche de camarón: \$249.00

Curtido con limón, cebolla, tomate, pepino.

Ceviche de pescado: \$219.00

Curtido en limón, cebolla, tomate, pepino.

Tacos de camarón: \$240.00

Tres piezas, con camarón capeado aderezo Mil Islas, crema y mix de repollo.



MARISCOS

Tacos de pescado: \$195.00
*Tres piezas, pescado capeado o a la plancha,
con aderezo de chipotle, crema y mix de repollo.*

Coctel de camarón: \$228.00
*salsa coctelera, cebolla, cilantro, jitomate,
clamato, ketchup.*

EXTRAS

Orden bistec de res \$80.00

Orden de camarón \$90.00

Orden frijol \$40.00

Orden jamón/ chorizo/ salchicha \$40.00

Orden de papa hashbrown \$40.00

Orden de huevo \$40.00

Orden de vegetales al vapor \$40.00

Orden de pan tostado \$25.00

Orden de tocino \$50.00

Orden de tortilla maíz/ harina \$20.00

BEBIDAS CON ALCOHOL

Gin Tonic frutos rojos \$150.00

Moscow Mule \$130.00

Mezcalita de Jamaica o tamarindo \$160.00

Clericot para 2 personas \$290.00

Cerveza nacional \$75.00

Mimosa \$120.00

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Café americano \$50.00

Té \$50.00

Botella de agua \$20.00

Refresco (variedad de sabores) \$45.00

Jugo verde \$60.00

**Jugo de naranja/ manzana/
piña/ arándano** \$55.00

Chocomilk \$60.00

Cappuccino/ latte 12oz caliente \$70.00

Agrega jarabe \$10.00

Latte 12oz frio \$85.00

Frappe oreo \$75.00

**Malteada (oreo,
frutos rojos, fresa)** \$85.00

Licuada de temporada \$85.00

Vaso de leche regular/ delact \$40.00

Vaso de leche de almendra \$60.00



Gracias

