



## **LAS BOTANAS**

### **Queso fundido a la Mexicana \$320**

Queso Monterrey Jack fundido a la perfección, acompañado con opciones de Rajas, Hongos Chorizo o Salsa Mexicana.

### **Comal Surtido 2Pax \$420 | Large \$750**

Plato del comal con una colección de las mejores entradas: quesadillas, sopes, tostadas de pollo. Comal Grande incluye una pieza extra de cada una y delicioso queso fundido con opción de chorizo, rajas, champiñones o salsa Mexicana.

## **ENTRADAS DEL MAR**

### **Tiradito Choyero \$250**

Láminas de atún fresco en corte medio, marinado con limón-soya-oliva y aceite de ajonjolí, cebolla, cilantro fileteado, terminado con finas rebanadas de chile serrano y sal de los planes.

### **Cocktail de Camarón Acapulco \$250**

Delicioso y fresco ceviche al estilo Guerrero, aderezado con salsa Campechana y aguacate.

### **Ceviche de Pesca Blanca \$250**

Pesca del día marinada en jugo de limón real y aceite de oliva, con pepino, apio, manzana verde, chile poblano y cebolla morada.



### **Ceviche Costeño Campechano \$340**

Mezcla de pulpo, camarón, callo y pescado, aderezados con salsa campechana.

### **Pulpos al Ajillo \$390**

Pulpo aderezado en deliciosa mantequilla de ajo, mezclado con chile guajillo y paprika con un toque de cítricos.

## **SOPAS**

### **Sopa de Frijoles Negros \$150**

Deliciosos frijoles de la olla con caldo de pollo fresco, nopales tiernos, queso fresco y crema, acompañado de juliana de tortilla frita.

### **Sopa de Tortilla \$150**

Clásica sopa de la abuela elaborada con caldillo de tomate al epazote, juliana de tortilla frita, queso rallado, aguacate, crema y aros de chile pasilla.

### **Ensaladas:**

### **Ensalada Campestre \$195**

Lechugas orgánicas y tomates, betabel asado, con un aderezo de pistache, pepita verde, jugo de cítricos y albahaca, y juliana de zanahoria.



### **Tia-Juana \$195**

Lechuga Romana orgánica, parmesano añejado, granos de elote, crutones de masa fermentada a la parrilla, y delicioso aderezo de poblano rostizado, cilantro aderezo Cesar.

### **VEGETARIANOS**

#### **Panela Asada a la Talla \$330**

Delicioso queso regional a la talla asado a la plancha, servido sobre una rica salsa mixta, juliana de tortilla frita, arroz y frijoles al lado.

#### **Combo Vegetariano \$410**

Relleno con un rico salteado de vegetales, bañado con caldillo de tomate y enchilada de papa en salsa verde, servido con arroz y frijoles.

### **MARISCOS Y ESPECIALIDADES**

#### **Pesca del Día \$480**

#### **Pesca Especial \$680**

Opciones de preparación de las diferentes costas de México: Zarandeado, Mojillo, Talla, Tikin Xic, Veracruzana.

#### **Tacos de Camarón al Pastor \$420**

Camarón picado, asado a la parrilla con salsa estilo Pastor, cebolla y piña, servidos con cebolla, cilantro, limón, arroz y frijoles.

#### **Camarones Aguardiente \$850**

Camarones a la parrilla, bañados con nuestra mantequilla al Tequila, acompañados con arroz y vegetales.



### **La Mariscada \$2070**

Para los amantes del marisco, servimos nuestra pesca a su elección entre algunos de nuestros estilos, acompañados de brochetas de camarón, taquitos de camarón pastor, callos al ajillo y ensalada.

### **CARNES Y POLLO**

#### **Enchiladas de Langosta \$840**

Tres enchiladas gratinadas, bañadas en salsa roja de chile chipotle ahumado, acompañadas con arroz y frijoles.

#### **Las Puntas de Res Andamio \$490**

Trocitos de filete de res asados, montados sobre salsa albañil, cebolla, hongos, cilantro, acompañados de arroz, frijoles y guacamole.

#### **La Carne Asada a la Tampiqueña \$680 | Con New York \$920**

Jugosa arrachera asada, servida con una enchilada roja de pollo, arroz, frijoles y guacamole.

#### **El Filete de Res al Chipotle \$895**

Corazón de filete de res cocinado a la perfección, servido sobre un nopal asado y cubierto con chicharrón de queso y salsa chipotle casera.

#### **Chile en Nogada \$450**

Especialidad poblana, salsa cremosa de nuez de castilla, bañando un chile poblano relleno de picadillo de res y cerdo, y granada espolvoreada.



**Combinación Mexicana \$760**

**Elije tres de nuestras especialidades y crea tu propio platillo.**

**La Cochinita Pibil \$450**

Delicioso cerdo cocinado en achiote, servido con arroz, frijoles y cebolla curtida.

**Las Carnitas de Michoacán \$450**

Suculento confitado de cerdo, servido con arroz, frijoles charros, guacamole, cilantro y cebolla.

**El Mole Poblano \$450**

Tomado del Recetario de la Abuela, una pieza maestra de nuestra gastronomía Mexicana, delicioso pollo cubierto con.