



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.