

Las Botanas

El Queso fundido a la Mexicana.	\$ 360
Queso Monterrey Jack, Fundido a la Perfeccion, acompáñalo con las opciones : Rajas, Hongos Chorizo o Salsa Mexicana. Disfratalo con tortillas hechas a mano y salsas.	
Ceviche estilo Baja (150gr.)	\$ 350
Pescado o Camaron crudo, pepino, salsa mexicana, aceite de olivo extra virgen, aguacate y salsa de tomate preparada.	
Ceviche verde de Camaron (150gr.)	\$ 350
Camaron fresco , marinado con limon, cebolla, pepino, cilantro, aguacate, aceite de ajonjolí y xnipec.	
Tiradito de Camaron (170gr.)	\$ 350
Camaron cocido, cebolla roja, pepino, chile serrano, salsa de tomate preparada, aceite de olivo Extra virgen aguacate y limon.	
Aguachile (170gr.)	callo \$ 365 camaron \$ 350
Callo de hacha o camaron crudo, salsa de chile serrano con cilantro, cebolla morada Pepino y limon.	
Tiradito Choyero (170gr.)	\$ 330
Atun fresco, cebolla, chile serrano, ajonjolí, aguacate, salsa soya preparada	
Sashimi a la pimienta (170gr.)	\$ 330
Atun sellado con pimienta sobre un espejo de salsa de cilantro, ajonjolí y salsa soya	
Cocktel de Camaron Sinaloa (170gr.)	\$ 300
Camaron cocido, pepino, salsa mexicana, jugo de camaron preparado.	

Sopa y Ensalada

La sopa de Tortilla	\$ 180
La clasica Sopa de la abuela, elaborada con caldillo de tomate al epazote, juliana de tortilla frita, queso rallado, Aguacate, crema y aros de chile pasilla.	
La sopa de frijol negro	\$180
Deliciosa sopa de frijol negro, tiras de nopal, juliana de tortilla crujiente, queso fresco y crema	
Tia-Juana \$ 260	c/Pollo \$315 c/Camaron \$ 625
Lechuga Romana organica, parmesano añejado, granos de elote, crutones de masa fermentada A la parrilla y delicioso aderezo de poblano rostizado, cilantro aderezo caesar.	
Ensalada en canasta	\$260
Canasto de harina, con Arugula fresca, tomate baby, aguacate, cuadros de queso panela, aceituna Verde y negra, cilantro, jugo de limon, aceite extra virgen, montada en un aderezo de cilantro Y terminada con tiras de pepino y ajonjolí.	

Mariscos

Mariscada (2pax)	\$2200
Para los mantes de los mariscos, brochetas de camaron a la parrilla, tacos de camaron pastor Pesca del dia (preparacion a su gusto) callos al ajillo, servido con ensalada mixta, arroz y vegetales.	
Pescado y Camaron	\$ 865
Pesca del dia y Camarones U-10 a tu eleccion, servidos con arroz y vegetale	
Pesca del dia .	\$680
Opcion de preparacion de las diferentes Costas de Mexico	
Zarandeado : Aderezado con un preparado de Mostaza, limon y especias	
Mojillo: Asado en Mantequilla de ajo y cebolla, servido con aceite de chile-ajo	
Talla: Chiles secos, Mayonesa, ajo, cebolla y especias	
Maria Sabina: Marinado con Mostaza y hierbas, albahaca, guajillo vino blanco y matequilla	
Pulpos al Ajillo	\$ 465
Pulpo Aderezado en deliciosa mantequilla de ajo, mezclado con chile guajillo y paprika con un toque de citricos	
Tacos de camaron al Pastor	\$ 440
Camaron picado, asado a la parrilla con salsa estilo Pastor, cebolla y piña servidos con cebolla, cilantro, limon , Arroz y frijoles .	
Camarones Aguardiente	\$870
Camarones a la parrila, Bañados con nuestra mantequilla al Tequila acompañado con arroz y vegetales	
Enchiladas de langosta	\$885
Tres Enchiladas, gratinadas , bañadas en Salsa Roja de chile chipotle ahumado, Acompañadas arroz y frijoles-	

Enchiladas Potosinas de Mariscos	\$590
Crujientes, rellenas de queso, Camaron. Pulpo, Pescado, cubiertas de lachuga, queso cotija , crema Cebolla morada curtida, guacamole y salsa roja, Montadas sobre una cama de frijol negro.	
Chile en Nogada 1 pieza	\$465
Una especialidad Poblana, que fue platillo de Virrey, Salsa cremosa de nuez de castilla, bañando un chile poblano relleno de picadillo de Res , Cerdo y frutas, adorando al final con granada	
Combinacion Mexicana	\$790
Elige tres de nuestras especialidades y crea tu propio platillo	
La Cochinita Pibil 220gr	\$465
Delicioso cerdo, cocinado en achiote, servido con arroz y frijoles y cebolla curtida	
Las Carnitas de Michoacan 220 gr (Don Pelon y Angel las recomiendan)	\$465
Suculento Confitado de Cerdo , servido con arroz, frijoles charros, guacamole, cilantro y cebolla	
El Mole Poblano ½ pieza	\$465
Tomado del Recetario de la Abuela, una pieza maestra de nuestra gastronomía Mexicana delicioso pollo cubierto con rica salsa de chiles secos, Ancho, mulato y pasilla, una variedad de semillas, especias y un toque de chocolate.	
Las Costillas en Adobo de Tamarindo 320gr	\$490
Costilla de lomo de cerdo cargada y horneada en salsa borracha con tamarindo y piloncillo pure de papa al cilantro, frijoles y guacamole.	
El tamal	\$410
Delicioso tamal preperado al vapor, relleno de pollo y salsa a su eleccion, Mole, salsa verde Salsa roja o mixta. Acompañado de frijoles refritos.	

Carnes y Parrilla

Mar y Tierra	\$1200
7 oz New York y camarones en una salsa de mantequilla y ajo, servida con pure de papa y vegetales.	
El Filete de Res al Chilpotle 280gr.	\$ 895
Corazon de Filete de Res, cocinado a la perfeccion, servido sobre una cama de frijol negro y cubierto de queso gratinado y salsa chilpotle casera .	
La Carne Asada a la Tampiqueña	\$690
Con New York	\$ 1100
280 gr Jugosa Arrachera asada, servida con unma enchilada roja de pollo, arroz, frijoles y Guacamole.	
Molcajete Favorito	\$990
Cola de langosta, Camaron, Pollo y Res. salteado con cebolla y pimientos, salsa parrilla, acompañado con cebolla cambray y queso fresco	
Molcajete de carne Asada.	\$610
Arrachera a la parrilla, salteada con salsa a la parrilla, cebolla y pimientos, acompañado Con cebolla cambray y queso fresco.	
Molcajete de pechuga de pollo	\$610
Salteado con cebolla y pimientos, salsa parrilla, acompañado con cebolla cambray y queso fresco.	
Combo Vegetariano	\$450
Relleno con un rico salteado de vegetales , bañado con caldillo de tomate y enchilada de papa en salsa verde, cilantro y cebolla , servido con arroz y frijoles.	
Chile Relleno	\$450
Poblano Rostizado y sin piel, relleno de delicioso queso monterrey, bañado en nuestra deliciosa salsa de tomate, queso cotija y crema agria, acompañado de arroz (Crema y queso opcional)	

