

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 ajonjoli 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
Callo de hacha o camaron crudo, salsa de chile serrano con cilantro, cebolla morada Pepino y limon.	camaron \$ 350
Tiradito Choyer (170gr.)	\$ 330
Atun fresco, cebolla, chile serrano, ajonjoli, aguacate, salsa soya preparada	
Sashimi a la pimienta (170gr.)	\$ 330
Atun sellado con pimienta sobre un espejo de salsa de cilantro, ajonjoli 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 ajonjoli.	
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 elección, servidos con arroz y vegetale	
Pesca del dia .	\$680
Opcion de preparacion de las diferentes Costas de Mexico	
Zarandeados : 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 mantequilla	
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 parrilla, 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
Elije 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 gastronomia 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 una 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,bañadoen nuestra deliciosa salsa de tomate,queso cotija y crema agria,acompañado de arroz (Crema y queso opcional)	

