



¡¡DE LA REGIÓN!!

SIKIL PACK 🌱🌱🌱

Semillas mexicanas, jitomate, cebolla, habanero.

SALSA VERDE 🌱

Cebolla, aguacate, limón, tomate verde & cilantro.

FRIJOLES REFritos

Chorizo, tocino, cebolla & chile jalapeño

CROCANTES DE MAÍZ

Horneadas & aromatizadas en esencias de chile morita, ajo, cebolla.



¡Descubre la explosión de sabores que nuestra deliciosa barra de entrantes mexicanos tiene para ofrecerte! Sumérgete en una experiencia gastronómica auténtica, donde cada bocado te transporta a las tradiciones culinarias de México.

POZOLE ROJO

SOPA DE LIMA

TOTOPOS

QUESO FUNDIDO 🥛

CHILI CON CARNE

GUACAMOLE

SALSA ROJA Y SALSA VERDE 🌱

ENSALADA DE NOPALES

SALPICÓN DE RES 🍷

CEVICHE DE PESCADO 🐟

COCTEL DE CAMARÓN 🦞

AGUACHILE DE CAMARÓN 🦞🌱

CHAYITAS CON QUESO BOLA 🥛

GORDITAS DE CHICHARRÓN 🥛

TAMALES DE POLLO Y MOLE 🍷🦞

HUARACHE DE RES Y NOPAL

BIENVENIDO AL MUNDO VEGGIE

¡¡LA COSECHA!!

HUMMUS DE CALABAZA 🌱🌱🌱

Semillas de calabaza tostada, flor de calabaza en tempura, miel de chile dulce

COSTILLAS DE MAÍZ ASADO 🥛🌱

Espuma de requesón & poblano, polvo de piquín

CEVICHE DE COCO Y SETAS 🌱

Finas laminas de coco junto con el sabor de las setas, acompañadas de chips de plátano y maíz

¡¡DE LOS COMALES!!

MOLCAJETE DE CAMARONES AL TEQUILA 🥛🍷🦞

Tomate verde, chile guajillo, cebolla cambray, queso panela, nopal, salsa de tequila y cilantro

MOLCAJETE DE ARRECHERA 🥛

Tomate verde, chile guajillo, cebolla cambray, queso panela, nopal salsa ranchera

TAQUITOS FRITOS DE FLOR DE CALABAZA 🥛

Taquitos crujientes rellenos de tierna flor de calabaza, con chile toreado y salsa de requesón.

TACOS DE HUITLACOCHÉ 🥛

Estos tacos son un verdadero tesoro de la cocina mexicana. El huitlacoche, conocido como el “trufa mexicana.” Se combina con maíz tostado, cebolla morada y queso panela.

TACOS DE PULPO Y CHORIZO DE VALLADOLID 🍷

Disfruta de la fusión perfecta entre mar y tierra con estos tacos de pulpo tierno y chorizo de Valladolid, con su salsa verde tamulada.

TACOS DE CAMARÓN EMPANIZADO 🥛🥛🌱🦞

Los camarones empanizados están crujientes por fuera y jugosos por dentro, mientras que la crema de chipotle les da un toque ahumado y cremoso. Se sirven con queso Oaxaca derretido.

¡¡DEL MAR AL PLATO!!

PESCADO ENNEGRECIDO. 🥛🐟

bísquet ahumado, requesón, aceite de cilantro

CAMARONES ROSTIZADOS. 🥛🦞

mantequilla de serrano & salsa de pulque

PULPO AL PASTOR 🍷

pulque de piña, fritura de papa, gel de aguacate

SALMON ZARANDEADO 🐟

A la parrilla con mantequilla de ajo, cebollita cambray, salsa zarandeada y esquites asados

¡¡LOS ESPECIALES DE LA CASA!!

MÉXICO EN ESTADO PURO 🥛🌱🍷🦞

Delicioso Pollo con Mole Poblano y Corazón de Cacao. Pollo preparado con un rico mole poblano, donde los sabores complejos de los chiles secos, especias y el toque distintivo del corazón de cacao se combinan perfectamente y te hacen sentir México en estado puro

SHORT RIB 🍷

Adobo de chocolate y vino tinto con parmantier de Papa y manzana Trufada

CROCANTE DE CERDO 🌱

Tamizado de aguacate, cebolla morada & habanero

CHILE RELLENO TINGA DE MARISCOS 🥛🦞🍷🐟🌱

Salsa borracha, queso Cotija, frijoles refritos

¡¡DE NUESTRO PIB!!

MÉTODO DE COCCIÓN MAYA LA COCHINITA 🍷

Texturizada en nuestro Pib casero a baja temperatura, forrada en pencas de plátano & toques de maguay



Deléitese en Nuestra Irresistible Estación de Postres Mexicanos. Sumérgete en un festín de sabores auténticos y dulces tradiciones con nuestra exquisita selección de postres mexicanos.

¡UNA EXPERIENCIA DULCE QUE NO QUERRÁS PERDERTE!

CURROS CON CHOCOLATE   

GAZNATES   

PASTEL DE TRES LECHE   

DULCE DE PAPAYA

PASTEL DE ELOTE   

DULCE DE CAMOTE

FLAN DE GUAYABA   

TAMAL DULCE DE CAMOTE   

ARROZ CON LECHE  

TAMAL DE CHOCOLATE Y CAFÉ   

PLÁTANOS FRITOS CON LECHERA 

NUESTRA FANTÁSTICA FUENTE DE CHOCOLATE

BOMBONES

BROCHETAS DE FRUTA

FRESAS

GALLETAS   



OPCIONES PARA SOCIOS

CEVICHE DE CAMARÓN Y PIÑA CON TOQUE DE CILANTRO Y CITRUS

Este ceviche combina la frescura del camarón con la dulzura de la piña, equilibrado con el aroma del cilantro y un toque ácido de citrus.

ENSALADA DE NOPALES CON QUESO DE CABRA, NUECES CARAMELIZADAS Y REDUCCIÓN DE PERA

Una ensalada fresca que combina nopales con queso de cabra cremoso, nueces caramelizadas crujientes y una delicada reducción de pera que añade un toque dulce.

TACOS DE LECHÓN CON SALSA DE HABANERO Y NARANJA ROSTIZADA

Jugosa y tierna, acompañados de una salsa de habanero y naranja rostizada que aporta un equilibrio entre picante y dulce. Un platillo lleno de sabor y texturas.

PATO EN MOLE XOCONOSTLE CON REDUCCIÓN DE NARANJA

El pato se cocina en un mole Xoconostle, una salsa rica y ligeramente ácida, complementado con una reducción de naranja para darle un toque cítrico y dulce que resalta el sabor de la carne.

MENÚ INFANTÍL

BOCADITOS DE JAMÓN Y QUESO CON PAPAS CRUNCH  

ESPAGUETIS CON TOMATE Y QUESO PARMESANO  

DEDITOS DE PESCADO FRITOS MAC AND CHEESE   

MILANESA DE POLLO CON PAPAS FRITAS    

COPA DE HELADO  



ALÉRGENOS

