



## ENSALADAS

<b>ENSALADA DE LECHUGAS CRUJIENTES (330 GR)</b> Base de mix de lechugas y verduras de la región con aderezo de aguacate	<b>\$ 85</b>	<b>ENSALADA MEXICANA (360 GR)</b> Lechugas frescas largas con vegetales mexicanos (nopal, jitomate, berros) requesón, aliñados con aceite y vinagre	<b>\$ 112</b>
<b>ENSALADA DE LECHUGAS Y TORTILLA FRITA (350 GR)</b> Base de mix de lechugas con tiras finas de tortilla crujiente aderezado con mayonesa de pepino y elote dulce	<b>\$ 84</b>	<b>ENSALADA VERDE (320 GR)</b> Selección de lechugas y espinacas, con láminas de betabel y germinado de alfalfa	<b>\$ 70</b>

## SOPAS Y CREMAS

<b>SOPA DE TORTILLA (320 GR)</b> A base de tomate, con esencia de epazote y guarnición de tortilla frita y queso seco	<b>\$ 76</b>	<b>SOPA DE FIDEOS SECOS CON POLLO (370 GR)</b> Fideos fritos preparados con una salsa a base de tomate y acompañada con pechuga de pollo	<b>\$ 71</b>
<b>CALDO DE OSO (370 GR)</b> A base de pescado con vegetales y tomate, aromatizada al cilantro	<b>\$ 63</b>	<b>CREMA DE FRIJOL (360 GR)</b> Frijoles negros licuados con una base de tocino y cebolla, acompañado de queso fresco	<b>\$ 77</b>
<b>SOPA DE LIMA (360 GR)</b> A base de fondo de pollo y jugo de lima, con pechuga de pollo desmenuzada y juliana de tortilla	<b>\$ 57</b>	<b>CALDO DE CAMARÓN (370 GR)</b> Típica sopa de camarón seco, con verduras y base de chiles secos	<b>\$ 104</b>

## BOTANAS

<b>CECINA CON MARINADO DE JUGOS (188 GR)</b> Carne seca y frita marinada con salsa inglesa y jugo de limón	<b>\$ 126</b>	<b>PAPAS ADOBADAS CON TOCINO (420 GR)</b> Papas cambray adobadas y horneadas con trocitos de tocino asado	<b>\$ 102</b>
<b>CHICHARRONES SECOS (60 GR)</b> Chicharrón botanero de cerdo, acompañado de salsa mexicana	<b>\$ 74</b>	<b>MIX DE FRITOS (420 GR)</b> Quesadillas, tacos y sopos (2 pzas. de c/u). Botana mexicana a base de maíz y variedad de rellenos (Pastor, champiñones, papas, pollo guisado, frijoles, requesón)	<b>\$ 105</b>
<b>CHARALES (150 GR)</b> Pescados miniatura secos adobados, acompañados de aguacate	<b>\$ 97</b>	<b>VOLCANES 3 PIEZAS POR ORDEN (360 GR)</b> De chorizo, carne al pastor, pescado, pollo y arrachera a elegir. Base de tortilla frita con carnes asadas y gratinada con queso oaxaqueño	<b>\$ 171</b>
<b>NACHOS GRATINADOS (330 GR)</b> Chips de tortillas con frijoles refritos, láminas de queso gratinadas, chorizo, aguacate y jalapeños	<b>\$ 84</b>		

## ÓRDENES

<b>GUACAMOLE CON TOTOPOS (150 GR)</b> Aguacate machacado con cebolla, jitomate, cilantro y chile acompañado de totopos	<b>\$ 85</b>	<b>CEVICHE DE CAMARÓN (150 GR)</b> Camarón troceado y cocido en limón, mezclado con verduras (jitomate, cilantro, pepino, zanahoria y cebolla)	<b>\$ 151</b>
<b>FRIJOLES REFritos (300 GR)</b> Frijoles machacados guisados con manteca de cerdo y acompañado de queso y totopos	<b>\$ 103</b>	<b>CARNITAS MIXTAS (180 GR)</b> Mezcla de carne de cerdo cocinada en su jugo, acompañada de tortillas y salsas caseras	<b>\$ 170</b>
<b>CEVICHE DE PESCADO (150 GR)</b> Pescado molido cocido en limón mezclado con verduras (jitomate, cilantro, pepino, zanahoria y cebolla)	<b>\$ 108</b>	<b>ARROZ BLANCO CON PLÁTANO FRITO (200 GR)</b> Arroz blanco cocido al vapor, acompañado de plátano macho frito	<b>\$ 64</b>

## TOSTADAS

<b>TOSTADA DE CEVICHE DE PESCADO (120 GR)</b> Preparación de pescado cocido en limón con verduras picadas, sobre tortilla crujiente	<b>\$ 71</b>	<b>TOSTADA DE COCHINITA (120 GR)</b> Carne de cerdo preparada estilo Yucatán, sobre tortilla crujiente con cebolla desflemada y habanero	<b>\$ 80</b>
<b>TOSTADA DE CEVICHE DE CAMARÓN (120 GR)</b> Preparación de camarón troceado, cocido en limón, con verduras picadas, sobre tortilla crujiente	<b>\$ 102</b>	<b>TOSTADA DE ATÚN FRESCO (110 GR)</b> Mezcla de atún fresco con tomate, cebolla fresca y aguacate aliñado con limon y sal de grano sobre tortilla crujiente	<b>\$ 61</b>
<b>TOSTADA DE CUERITOS (130 GR)</b> Cuero de cerdo cocinado en salmoera, sobre tostada crujiente de sal con salsa de tomate y col rallada	<b>\$ 68</b>	<b>TOSTADA DE MARLIN GUISADO (120 GR)</b> Marlín guisado con tomate, cebolla, col y chile chipotle sobre tortilla crujiente decorada con rebanadas de aguacate	<b>\$ 101</b>
<b>TOSTADA DE ENSALADA DE CANGREJO (110 GR)</b> Mezcla de surimi, col, cebolla, apio y mayonesa con un ligero toque de vinagre sobre tostada de sal	<b>\$ 61</b>		

## DEL COMAL AL PLATO

<b>QUESADILLA FRITA POR PIEZA (110 GR)</b> Empanada frita de maíz, con queso y relleno a elección	<b>\$ 65</b>	<b>SOPE POR PIEZA (110 GR)</b> Base de maíz cocinado en la plancha con guisado a elección	<b>\$ 93</b>
<b>FLAUTA POR PIEZA (90 GR)</b> Tortilla deshidratada frita, con relleno a elección	<b>\$ 64</b>	<b>HUARACHE POR PIEZA (120 GR)</b> Base de maíz cocinado en la plancha con guisado a elección	<b>\$ 100</b>
<b>TACO DORADO POR PIEZA (80 GR)</b> Tortilla de maíz frita, con relleno a elección	<b>\$ 55</b>	<b>ENCHILADA POR PIEZA (60 GR)</b> Tortilla de maíz con adobo y aceite, con relleno a elegir.	<b>\$ 48</b>
<b>INGREDIENTES A ELEGIR:</b> Pastor, champiñones, papas, pollo guisado, frijoles, requesón		<b>INGREDIENTES A ELEGIR:</b> Pastor, champiñones, papas, pollo guisado, frijoles, requesón	

## EN MOLCAJETES

<b>CUBOS DE PANELA ASADA (200 GR)</b> Montados dentro de molcajete de piedra, acompañado de tortillas de maíz	<b>\$ 87</b>	<b>AGUACHILE DE CAMARÓN (160 GR)</b> Camarones cortados por mitad cocidos en jugo de limón, chile y cilantro, terminados con sal de mar	<b>\$ 237</b>
<b>SALTEADO DE CARNE CON CHAMPIÑONES (140 GR)</b> Alambre de carne de res y hongos, gratinados, montado dentro de un molcajete de piedra	<b>\$ 149</b>	<b>COMBINACIÓN (270 GR)</b> Pechuga de pollo, arrachera y chorizo montados sobre un molcajete de piedra, acompañados de tortillas de maíz	<b>\$ 158</b>
<b>CAMARÓN Y PULPO (100 GR c/u)</b> Mariscos salteados en sartén, con verduras y setas montados en molcajete de piedra	<b>\$ 195</b>	<b>VEGETARIANO (350 GR)</b> Nopales, piña, champiñones, cebolla, pimientos, aguacate y queso oaxaqueño. Verduras a la parrilla montadas sobre molcajete de piedra y terminadas con aceite de olivo y sal de grano	<b>\$ 87</b>
<b>COSTILLAS DE CERDO (250 GR)</b> Guisado de costilla de cerdo y tomate verde, montado en molcajete de piedra con guarnición de chicharrón botanero	<b>\$ 159</b>		

## PLATILLOS MEXICANOS

<b>BISTECK CASERO CON PAPAS (160 GR)</b> Guisado de carne con papa cambray, en salsa especiada de tomate, acompañado de frijoles	<b>\$ 176</b>	<b>QUESADILLAS CON CHAPULINES (3 PZAS)</b> De maíz rellenas de queso oaxaqueño y chapulines secos con salsa a elección (verde o roja)	<b>\$ 151</b>
<b>PACHOLAS CON ARROZ CASERO (2 PZAS /290 GR)</b> Mezcla de carne molida en forma de paillar pasada por la plancha, acompañada de arroz de la casa	<b>\$ 99</b>	<b>ALBONDIGAS CON SALSA DE CHIPOTLE (160 GR)</b> Carne molida de res con verduras en forma de bolas cocinadas en salsa de tomate y chipotle	<b>\$ 91</b>
<b>POLLO CON MOLE (400 GR -inc. hueso-)</b> Pierna y muslo de pollo cocinado en mole poblano con cebolla desflemada y arroz de la casa	<b>\$ 113</b>	<b>PECHUGA DE POLLO CON PIPIÁN (180 GR)</b> Pechuga de pollo a la parrilla bañada en salsa de semillas tostadas, acompañadas con arroz de la casa	<b>\$ 95</b>
<b>LENGUA DE RES EN SALSA VERDE (150 GR)</b> Lengua de res guisada con salsa de tomate verde y cilantro acompañada de frijoles refritos	<b>\$ 137</b>	<b>TAMPIQUEÑA DE RES A LA PARRILLA (180 GR)</b> Carne de res finamente rebanada, a la parrilla con acompañamiento de frijoles refritos, arroz y guacamole	<b>\$ 225</b>
<b>TORTAS AHOGADAS (2 PZAS /290 GR)</b> A base de bolillo salado, relleno de carnisas de cerdo, bañada en salsa de tomate con ligero sabor a mejorana	<b>\$ 97</b>	<b>CHILES RELLENOS (QUESO, CARNE O ATÚN) (1 PZA)</b> Chiles poblanos escalfados rellenos de queso, atún o carne terminados con salsa de tomate, acompañados de arroz de la casa	<b>\$ 83</b>
<b>MILANESA DE POLLO (160 GR)</b> Pechuga de pollo abierta empanizada, acompañada de arroz de la casa	<b>\$ 80</b>		

## MARISCOS

<b>TACOS DE MARLIN (3 PIEZAS)</b> Tortillas de maíz fritas, rellenas de marlin, acompañado de salsa de tomate y crema agria	<b>\$ 192</b>	<b>CAMARONES CON CHAMPIÑONES (180 GR)</b> Salteado de camarones con salsa cremosa de hongos y tocino, acompañados con arroz de la casa	<b>\$ 213</b>
<b>TACOS GOBERNADOR (3 PIEZAS)</b> Guisado de mariscos con queso manchego en tortillas de maíz	<b>\$ 203</b>	<b>CAMARONES AL AJILLO (180 GR)</b> Camarones salteados con ajo picado y chile guajillo, terminados con vino blanco y jugo de limón, acompañados con arroz de la casa	<b>\$ 189</b>
<b>GRINGAS DE MARISCOS (1 PIEZA)</b> Camarón y pulpo salteado con adobo en tortilla de harina con queso tipo manchego	<b>\$ 189</b>	<b>CAMARONES A EMPANIZADO (150 GR)</b> Camarones empanizados y fritos, acompañados con ensalada de la casa y arroz blanco	<b>\$ 177</b>
<b>PESCADO A LA TALLA (180 GR)</b> Filete de pescado al horno marinado con adobo, pesto de cilantro y mayonesa	<b>\$ 238</b>	<b>CAMARONES AL COCO (180 GR)</b> Camarones capeados con pasta orly y coco, fritos y acompañados con ensalada de la casa	<b>\$ 191</b>
<b>PESCADO A LA VERACRUZANA (180 GR)</b> Filete de pescado bañado con salsa de pimientos dulces, aceitunas y chile güero con tomate	<b>\$ 230</b>	<b>CAMARONES ESTILO JALISCO (180 GR)</b> Camarones salteados con chile manzana y salsa de carne, flameados al mezcal acompañados de queso fresco	<b>\$ 232</b>
<b>FILETE DE PESCADO EMPANIZADO (160 GR)</b> Filete de pescado frito empanizado con panko y acompañado con arroz y ensalada de la casa	<b>\$ 198</b>	<b>CAMARONES AL MOJO DE AJO (180 GR)</b> Camarones salteados con mantequilla, ajo y vino blanco, con un ligero toque de limón y perejil	<b>\$ 197</b>
<b>CAMARONES A LA MANTEQUILLA (180 GR)</b> Camarones salteados a la plancha con mantequilla y un toque de limón, acompañados con arroz blanco	<b>\$ 201</b>	<b>CAMARONES MOMIA CON TOCINO (7 PIEZAS)</b> Camarones rellenos de queso manchego, envueltos en tocino y a la parrilla, acompañados con arroz y ensalada de la casa	<b>\$ 227</b>
<b>CAMARONES A LA DIABLA (180 GR)</b> Camarones cocinados en salsa dulce picante, acompañados de arroz blanco	<b>\$ 201</b>		

## POSTRES

<b>TARTA DE QUESO CON HIGO (130 GR)</b>	<b>\$ 66</b>	<b>ARROZ CON LECHE QUEMADA (120 GR)</b>	<b>\$ 56</b>
<b>PAN DE ELOTE CON HELADO DE VAINILLA (140 GR)</b>	<b>\$ 58</b>	<b>NIEVE DE GARRAFA (4 BOLAS DE 30 G C/U)</b> Vainilla, chocolate, mamey y elote	<b>\$ 52</b>
<b>PAY DE MAMEY CON MIEL DE AGAVE (130 GR)</b>	<b>\$ 73</b>	<b>CAMOTE Y CALABAZA EN TACHA (130 GR)</b>	<b>\$ 57</b>
<b>FLAN CASERO CON SALSA DE ROMPOPE (160 GR)</b>	<b>\$ 67</b>	<b>PASTEL DE 3 LECHE ENVINADO (160 GR)</b>	<b>\$ 61</b>
<b>PASTEL DE CHOCOLATE (160 GR)</b>	<b>\$ 59</b>	<b>EMPANADAS DE CAJETA QUEMADA (180 GR)</b>	<b>\$ 67</b>

Algunos alimentos pueden contener ingredientes crudos o parcialmente cocidos.

La degustación de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.

Nuestros precios están en pesos mexicanos e incluyen IVA.

Precios en M.N. incluyen IVA.