

# MENU

## Entradas | Starters

- Gordita de Pulpo con chicharrón \$80

Crema, col morada, guacamole

- Thick fried tortilla stuffed with roasted pork skin an Octopus, cabbage

- Tostadas vegetarianas con chileajo de valles (2pz) 150

Vegetales, Chileajo de valles, Guacamole, Quesillo Fresco, Frijol.

- Toasted tortillas topped with Carrots, Potatoes, Chickpeas, Guajillo Paste, Beans, String Cheese, Avocado Puree.

- Tiradito de Pescado Rojo (shasimi) \$190

Limón, Chile Costeño, Chile Pasilla Mixe, Guacamole, Mayo de Genjibre y Ajo Rostizado.

- Catch of the day Sashimi, avocado, Lime, Garlic, Ginger Mayo, Pasilla Mixe Chilli.

- Caldo de Camarón (shrimp soup) \$180

Camarón, Papas, Zanahoria.

- Soup with prawns, Spices, Carrots, Potatoes.

- Ensalada de la Casa / Salad of the house \$130

Mezcla de hojas verdes, Aderezo de la casa, Durazno, arándanos y Pepitas.

- Spinach, Peach, Dressing, Cranberries and Pips

## Especialidades | Specialties

- Posta de atún fresco (segun disponibilidad) \$280

250 grs de atún al grill acompañado de Arroz cocinado con queso Ahumado y ensalada aderezada con vinagre balsamico.

Atun 250gr on grill, served with creamy rice with smoked cheese and salad.

### •Ceviche Negro de Pescado \$190

Pez Dorado cocido en Jugo de Limón, Mezcla de Salsas Negras, Chile habanero, Cebolla morada, Aguacate.

- Mahi Mahi fish marinade with lime juice and with our black sauces, habanero chilli and avocado.

### 🍴 Enmoladas Vegetarianas de Mole Negro \$180

Tortillas de Maíz Rellenas de plátano macho, zanahoria y papa bañadas con nuestro exquisito Mole Negro Oaxaqueño preparado de manera tradicional, con queso, Crema y Cebolla

Corn tortilla filled with Sweet Potatoe, Banana and carrots bathed in Black Mole Oaxaqueño elaborated by ancestral recipes, with onion and avocado.

### • Enmoladas Rellenas de Falda de Res de Mole Negro \$190

Tortillas de Maíz Rellenas de guisado de falda de Res bañadas con nuestro exquisito Mole Negro Oaxaqueño preparado de manera tradicional, con queso, Crema y Cebolla.

Corn tortilla filled with pulled brisket, bathed in Black Mole Oaxaqueño elaborated by ancestral recipes, with cream, cheese and onion.

### • Pesca del día con adobo (catch of the day) \$250

Posta de Dorado a la parrilla con una costra de adobo, acompañado de Arroz cocinado con queso Ahumado y Ensalada de la casa aderezada con vinagre balsamico.

- Catch of the day with Chili and Mayo paste, with creamy rice with smoked cheese and salad.

### Aguachile de Camarón Rojo \$210

Camarón marinado con jugo de limón, Chile Tusta, Jengibre, Soya, Pepino, cebolla morada y aguacate

Shrimps marinated with Lime juice, Chile Tusta, Jengibre, Soja, Aguacate & purple onion & cucumber

# Tacos

## 🌱 Tacos Veganos / Vegan Tacos (3) \$160

*Mezcla de vegetales salteados con guacamole/vegetables on grill, guacamole*

### • Tacos de Pescado a la Parilla/ grilled fish Tacos (3) \$190

*(pescado fresco de dorado, guacamole/Mahi Mahi fish, guacamole)*

### • Tacos de Camarón/Shrimp Tacos \$210

*Camarones salteados/sauteed shrimp*

### • Tacos de Cecina con Piña/cecina tacos w/pineapple (3) \$160

*Cecina guisada estilo al pastor con Piña/grilled Pork Steak spicy (pastor style w/pineapple)*

# Tlayudas

## • Tlayuda de Lengua de Res \$250

*Frijol, Asiento, Guacamole, Lengua en entomatado, Col, Quesillo.*

*Big corn tortilla folded In half and grilled, Filled with beans, Cabbage, String cheese, Grilled beef tongue with green tomato, and guacamole.*

## • Tlayuda de Cecina Enchilada \$170

*Frijol, asiento, guacamole, Cecina de Cerdo (piña) queso cecina de cerdo, col y Quesillo.*

*Big corn tortilla folded In half and grilled, Filled with beans, Cabbage, String cheese, Cecina seasoned with spicy and guacamole*

## 🌱 Tlayuda Vegetariana \$170

*Frijol, asiento, guacamole, Mezcla de Vegetales a la parrilla sazonados con aceite de ajo, Quesillo y Guacamole.*

*Big corn tortilla folded In half and grilled, Filled with beans, Cabbage, String cheese, Vegetables on Grilled and guacamole.*