

LA  
BODEGA  
NEGRA

## TACOS

(HANDMADE SERVED IN PAIRS)

### LAMB AL PASTOR

50.00

*Lamb, grilled pineapple, salsa verde*

### BAJA FISH

45.00

*Crispy Hamour, Salsa Verde & Passion Fruit Pico de gallo*

### WAGYU

70.00

*Wagyu suadero, salsa martajada, cilantro*

### CRISPY JALAPENO

50.00

*Stuffed Jalapeno peppers with charred corn, oyster mushrooms & pecorino cheese*

### PRAWN

45.00

*Grilled prawn, agave, chipotle, pineapple pico de gallo*

## STARTERS

### GUACAMOLE

50.00

*Served with Homemade tortilla, crudite & salsa verde*

### TRUFFLE QUESADILLA

95.00

*Tres Quesos, Black Truffle, roasted tomato, Oyster mushrooms*

### POLLO CRUJIENTE

70.00

*Crispy Chicken, sweet Chipotle sauce served with Banana creama*

### SEABASS CEVICHE

70.00

*Aquachile Negra, Ficama & Avocado, Baby Radish*

### QUESADILLA de TINGA

85.00

*Chicken Tinga, Tres quesos, Avocado & Salsa Taquera*

### CALAMARES FRITOS

55.00

*Crispy squid, mexican togarashi, jalapeno aioli, cilantro & Fresno chile*

### TETELA con Carne

60.00

*Tri color handmade Tortilla parcel with  
Roasted Arrachera & Morita black beans*

### TUNA PALETITA

70.00

*Seared blue fin tuna, avocado creama, pineapple pico de gallo*

### KING CRAB SALAD

175.00

*Avocado, Salsa Negra & queso creme*

### QUESADILLA CAMPECHANA

95.00

*Arrachera Flank Steak, Lamb Al Pastor, tres quesos, Roasted tomato & Jalapenos*

## TOSTADITAS

TUNA TOSTADA	55.00
<i>Tuna, avocado crema, chipotle alioli, crispy leek</i>	
SALMON GRAVLAX TOSTADA	65.00
<i>Cured Salmon, Reposado Tequila Vinaigrette</i>	

---

## HOT PLATES

GRILLED PRAWNS	190.00
<i>Grilled Giant Prawns, Chipotle garlic sauce &amp; Salsa Macha</i>	
SHORT RIB BEEF BIRRIA	265.00
<i>Slow Roasted Beef Short Rib cooked in Birria Adobo &amp; Escabeche De Cebolla Habanero</i>	
LAMB RACK BARBACOA	285.00
<i>Whole 7/8 Bone slow roasted rack of Lamb, Cooked in Chili Adobo &amp; homemade tortillas</i>	
BAKED FISH	195.00
<i>Hamour baked in banana leaf with tomatillo and cilantro</i>	
LOBSTER	385.00
<i>Whole Lobster Fritos Con Masa served with Tequila Beurre Blanc</i>	
SPATCHCOCK YUCATAN CHICKEN	150.00
<i>Roasted Cornfed Chicken, Pibil Adobo &amp; Pickles</i>	
<i>Whole</i> Roasted Cornfed Chicken, Pibil Adobo & Pickles	285.00
WELLINGTON	140.00
<i>Wild mushroom, Goats cheese, Truffle &amp; Chili de Arbol jus</i>	
DUCK CARNITAS	200.00
<i>24-hour Confit Duck served with handmade tortillas &amp; Salsa Verde</i>	
CORDERO	165.00
<i>Grilled Lamb chops, Herb crust, Pipian rojo</i>	
OCTOPUS ZARANDEADO	160.00
<i>Chargrilled Octopus Xcatik Aioli &amp; Prawn croquettes</i>	
GRILLED SALMON	145.00
<i>Wood fired Scottish Salmon, Glazed Chipotle Miso, Enselada De Rabano</i>	
WAGYU RIBEYE	340.00
<i>Chargrilled 300g BMS7 Ribeye served with Chimichurri &amp; Esquitas</i>	
CARNITAS DE ATUN	110.00
<i>Chargrilled Tuna Stuffed Chili Guero, Nogada Sauce &amp; Charred Cheese</i>	

# SALADS

PATO & SANDIA	65.00
<i>Duck confit, watermelon, mint, cilantro, date &amp; chipotle vinaigrette</i>	
FARO de PUNTA ALLEN	65.00
<i>Ensalada de ficama &amp; mango chili ancho vinaigrette</i>	
GUADALAJARA	65.00
<i>Yellow beetroot, green apple, heirloom tomato, goat cheese &amp; pistachio</i>	

# SIDES

ROASTED POTATOES	25.00
GREEN RICE	25.00
GRILLED CORN	40.00
<i>Queso &amp; chile de arbol</i>	
TRUFFLE MASH	35.00
HONEY & THYME CARROTS	30.00
BRUSSEL SPROUTS, ALMOND BUTTER, BEEF BACON	35.00

# MOCKTAILS 45.00

ARANDONO
<i>Cranberry, agave, lemonade</i>
MARGARITA VIRGIN
<i>Fresh lemon and lime, argarve topped with ginger ale</i>
HERAS CROWN
<i>Fresh orange juice, grenadine, fresh lemon, soda</i>
APPLE MOJITO
<i>Fresh mint, fresh lemon &amp; lime, apple, topped with soda</i>
GARDENERS
<i>Cucumber, mint, ginger, fresh lime, lemonade</i>
DRY PALOMA
<i>Grapefruit, argave, fresh lime, club soda</i>
HOMEMADE LEMONADE
<i>Fresh lemon juice, sugar syrup, club soda</i>
PINA COLADA
<i>Coconut, pineapple, vanilla</i>

# التاكو

(معد في المطعم، ويقدم أزواجًا)

٥٠,٠٠	لامب آل باستور لحم ضأن، أناناس مشوي، سلطة خضراء
٤٥,٠٠	سمك باجا هامور مقرمش ، صلصة فيردي & باشون فروت بيكو دي جالو
٧٠,٠٠	واغيو تاكو واغيو سواديرو ، صلصة مارتاجادا ، كزبرة
٥٠,٠٠	كرسبي هالبينو فلفل هالبينو محشي بالذرة، فطر محاري وجبنة بيكورينو
٤٥,٠٠	الجمبري جمبري مشوي، أجاف، تشيپوتلي، أناناس بيكو دي غالو

## المقبلات

٥٠,٠٠	غواكامولي يقدم مع خبز التورتिला المعد في المطعم، وكروديتيه الخضراوات، والسلطة
٩٥,٠٠	كساديا روستيكا بالكماة ثلاثة أنواع من الجبن، كماً أسود، طماطم مشوية، فطر المحار
٧٠,٠٠	سيفيتشي باس البحر أكواشيل نيجرا ، جيكاما والأفوكادو، فجل صغير
٧٠,٠٠	بولو كرجينتي دجاج مقرمش ، صلصة شيبوتل الحلوة مع كريمة الموز
٨٥,٠٠	كاسيديا دي تينجا دجاج تينجا ، تريس كيسوس ، أفوكادو و الصلصا تاكويرا
٥٥,٠٠	الكاملار المقلي الحبار المقرمش، توابل توجارايش، المكسيكية، صلصة جالبينو أيويل كزبرة، فلفل فريسنو شيل
٦٠,٠٠	تيتيلا الفلفل الحار تورتिला من ثلاثة ألوان مع الستيك و الفاصوليا السوداء
٧٠,٠٠	تونة باليتيتا تونة، كريمة أفوكادو، أناناس، بيكو دي غالو
١٣٠,٠٠	سلطة السلطعون الملك أفوكادو، سلطة نيغرا، وجبن كريمي
٩٥,٠٠	شريحة لحم أراتشيرا شريحة لحم بقري اراتشيرا، لحم ضأن، الباستور، ثلاثة أنواع من الجبن طماطم مشوية، هالبينو

# توتستاديتاس

توتستادا التونا  
تونا، كريمة الأفوكادو، شبتولي أيولي، كراث مقرمش

سلمون جرافلاكس توتستادا  
سمك السلمون المقدد، ريبوسايد تيكلا فينجريت

## أطباق ساخنة

جمبري مشوي  
جمبري عملاق مشوي، صوص تشيبوتلي بالثوم، صوص ماتشا

السلطعون  
سلطعون كامل مع خلطة مميزة يقدم مع تيكلا بور بلانك

شورت ريب بيف بيريا  
ضلع بقري مشوي ببطء مطبوخ في بصل مخلل وهابانيرو

سمك مخبوز  
هامور مخبوز بورق الموز مع التوماتيلو والكزبرة

قطعة من كتف الخروف المشوي  
٨/٧ خاروف كامل تحميص بطيء مطبوخ في الفلفل الحار الأبودو والتورتيللا

دجاج سباتشكوك يوكاتان  
الدجاج المحمر المغذي بالذرة، بيبيلا ادوبو ومخللات

دجاج محمر كامل مغذي بال  
ذرة، بيبيلا ادوبو والمخللات

ويلينجتون  
فطر بري، جبن الماعز، الكمأة والفلفل الحار دي أربول جوس

بط كارنيتاس  
كونفيت البط المحفوظ لمدة ٢٤ ساعة، يقدم مع خبز التورتيللا محلي الصنع والصلصة فيردى

كورديرو  
شرائح لحم الضأن المشوية، صلصة بيبان روجوالمكسيكية والأعشاب

الأخطبوط المخلوط  
أخطبوط مع صلصة الأيولي مشوي مع كروكيت الروبيان

سالمون مشوي  
سمك السلمون الأسكتلندي مشوي على الحطب، ميسو شيبوتل المزجج، إنسيلادا دي رابانو

واغيو ريب اي  
٣٠٠ غرام من الريب أي ب.م.س ٧ المشوي مع التشيميتشوري والذرة المحمص

كارنيتاس التونة  
شقف من التونة المشوية محشية بالفلفل الحار، سوس نوغادا والجبنة المشوية

# السلطات

٦٥.٠٠	البط والبطيخ كونفيت البط، بطيخ، نعناع، كزبرة، تمر، صلصة الخل بالشبوتلي
٦٥.٠٠	فارو دي بونتا ألين سلطة الجيكاما و المانجو الحارة مع خل الانشو
٦٥.٠٠	غوادالاجارا شمندر أصفر، تفاح أخضر، طماطم هيرلوم، جبن الماعز، فستق

## أطباق جانبية

٢٥.٠٠	بطاطا مشوية
٢٥.٠٠	أرز أخضر
٤٠.٠٠	الذرة المشوي الجبن المكسيكي والليمون والفلفل الحر
٣٥.٠٠	بطاطس مهروسة بالكماة
٣٠.٠٠	الجزر مع العسل والزعر
٣٥.٠٠	بروسل سبراوتس زبدة اللوز ولحم البقر المقدد

٤٥,٠٠

## موكتيلز

أرندونو	ليمون، التوت الأحمر، صبار ألجاف
مارغريتا فيرجن	الليمون الطازج مع شراب الصبار وجعة الزنجبيل
هرس كرون	عصير البرتقال الطازج، شراب الرمان، ليمون طازج، صودا
مهيتو بالتفاح	نعناع طازج، ليمون أصفر وأخضر طازج، تفاح، صودا
جاردنرز	خيار، نعناع، زنجبيل، ليمون أخضر طازج، عصير الليمون
جاردنرز	خيار، نعناع، زنجبيل، ليمون أخضر طازج، عصير الليمون
دري بالوما	جريب فروت، شراب الصبار، ليمون أخضر طازج، كلوب صودا
عصير ليمون	الطازج عصير الليمون، شراب السكر ، صودا
بينا كولادا	جوز الهند والأناناس والفانيليا