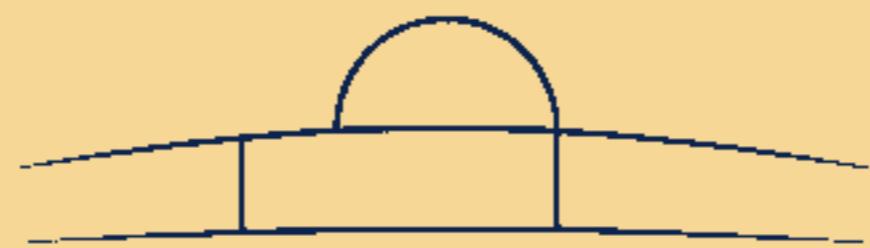


Menú

Cocina al carbón

Mixología de la casa

Cocina mexicana



EL MIRADOR

Carta El Mirador

Sabores al carbón · Mixología de la casa

Entradas

Guacamole "El Patrón" — \$260

Aguacate en molcajete, chicharrón de Ribeye y totopos de maíz, sal de gusano en jarrito de barro.

Tuétanos a la Parrilla (3 pzas) — \$380

Huesos al carbón con esquites y epazote, tortillas hechas a mano, mezcal espesado con fruta fresca y escarchado de chile.

Queso Fundido Real — \$210

Manchego + Oaxaca en cazuela; chistorra, champiñones, queso fundido, Squirt, limón y sal de grano.

Sopes de Camarón al Ajillo — \$190

Trío de sopes con frijol negro y camarón pacotilla.

Fuertes

Chamorro de Cerdo Adobado — \$480

Cocción lenta 8h, acompañado de arroz a la mexicana.

Arrachera Angus (350g) — \$550

Marinada al carbón con nopal, chiles toreados y cebollitas.

Enchiladas de Mole Poblano — \$320

Pollo orgánico, mole artesanal y ajonjolí tostado.

Molcajete Mixto "Volcán" (2 pax) — \$850

Salsa verde en piedra caliente con res, pollo, chorizo y queso panela.

Coctelería de la casa

Cantarito de Lujo — \$190

Tequila maíz, sal de gusano en jarrito de barro.

Mezcalita de Sabores — \$200

Mezcal espesado con fruta fresca y escarchado de chile.

Paloma Tradicional — \$180

Aguas frescas

Aguas Gourmet (jarra 1L) — \$85

Horchata con nuez, Jamaica con romero, Limón con

Refrescos de vidrio — \$60

Coca Original y Sin Azúcar, Sidral, Jarritos.

Cervezas

Nacionales 355 ml — \$70

Corona, Victoria, Modelo Especial, Negra Modelo.

Michelada / Ojo Rojo 1L — \$130

Clamato, salsas negras, limón y escarchado con sal.