

KINSHIN-FA

BEBIDAS

MOJITO DE MATALÍ	\$00
SANGRÍA DE CARAMBOLA	\$00
TASCALATE	\$00
TÈJATE	\$00
AGUA DE COCO	\$00
AGUA DE JAMAICA	\$00
REFRESCO EN LATA (350ML)	\$00
AGUA CIEL (600ML)	\$00
POLVILLO	\$00



ENTRADAS

DIP DE CARAMBOLA :

Un dip dulce relleno y bañado de mermelada chabacano acompañado de un jugo de carambola delicioso.

BOTANA CLÁSICA DE TABASCO :

Longaniza enjamonada (125 gr), longaniza guisada (125 gr), queso de poro (125 gr), tostones de plátano verde (3 pzas) y yuca a la mantequilla con ajo (120 gr).

DEDOS DE QUESO DE PORO :

Queso de Poro Tabasqueño, crujiente y frito (6 pzas), acompañados de reducción jitomate y malanga frita.

PLATOS FUERTES

MOJARRA A LA MEXICANA :

Un pescado desmenuzado, preparado en una olla de barro y conteniendo el cilantro criollo como ingrediente endémico de nuestro bello tabasco, preparado en una olla de barro para que tenga un rico sabor

AGUA CHILE :

Es un rico y refrescante platillo, conteniendo camarones frescos en donde se marinan en agua con chile, de ahí su nombre.

ENSALADA DE CAMOTE AL VAPOR :

Una deliciosa ensalada con camote , espinacas y acelgas pones a coser a fuego lento está deliciosa ensalada esta acompañada con zanahoria picada y plátano picado cosido le agregamos 2 cucharadas de aceite de oliva y al final la hoja de acelga.

FLAUTAS DE CARNE SALADA CON CHAYA :

Tres grandes flautas doraditas rellenas de chaya con carne salada y plátano verde, acompañadas de frijolitos refritos, ensalada verde, crema y queso fresco.

POSTRES

SORBETE DE LIMÓN	\$00
PANETELA	\$00
DULCE DE PLÁTANOS	
CARAMELIZADOS.....	\$00
DULCE DE COCOYOL.....	\$00

