

KINSHIN-JA

BEBIDAS

MOJITO DE MATALÍ	\$65	<i>Autor</i>
SANGRÍA DE CARAMBOLA	\$80	<i>Autor</i>
TASCALATE	\$95	
TÈJATE	\$60	
AGUA DE COCO	\$55	
AGUA DE JAMAICA	\$45	
GUANÁBANA.....	\$ 45	
AGUA CIEL (600ML)	\$34	
POLVILLO	\$45	
NARANJADA / LIMONADA.....	\$ 49	



LAS ENTRADAS...PARA COMPARTIR

DIP DE CARAMBOLA :

Un dip dulce relleno y bañado de mermelada chabacano acompañado de un jugo de carambola delicioso. \$60 *Autor*

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). \$120

DEDOS DE QUESO DE PORO :

Queso de Poro Tabasqueño, crujiente y frito (6 pzas), acompañados de reducción jitomate y malanga frita. \$60

RODAJAS FRITAS DE TAMAL DE CHIPILÍN:

DE LAS COSAS MÁS RICAS DE EL TEAPANECO. RODAJAS DE TAMALITO DE CHIPILÍN FRITAS (8 PZAS), ACOMPAÑADAS DE UNA REDUCCIÓN DE JITOMATE. \$129

LOS DESAYUNOS...

HUEVOS MOTULEÑOS:

Los clásicos Yucatecos, tres huevos estrellados en tostadas con frijoles refritos, cubiertos en salsa de jitomate, chicharos, cubos de jamón, queso fresco, coronado con un chile habanero toreado y plátanos fritos. \$149

OMELETTE DE QUESO RELLENO:

NUESTRO OMELETTE RELLENO DE QUESO DE BOLA, CON PICADILLO DE RES GUISADO, FRIJOLES REFritos CON QUESO FRESCO Y PLATANITOS (2 HUEVOS). \$164

KINSHIN-JA

CONSOMÉS Y SOPAS...

CONSOMÉ DE CAMARÓN:

NUESTRA VERSIÓN DE ESTE CLÁSICO, CON CAMARÓN GUISADO DE FORMA TRADICIONAL CON INGREDIENTES ENDEMICAS. \$235

Autor

CONSOMÉ DE POLLO:

Delicioso consomé (250 ml) con pechuga de pollo deshebrada, guisado de forma tradicional y servido con arroz, cilantro criollo, cebollita, limón y totopos. \$99

SOPA DE LIMA

Un clásico de la gastronomía Yucateca. Consomé de pollo y lima, con un sofrito especial, pechuga de pollo, frituras de maíz y rodajas de lima (400 ml). \$109

PLATILLO DE TEMPORADA

PLATOS FUERTES

MOJARRA A LA MEXICANA :

Autor

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 \$440

AGUACHILE :

Autor

Es un rico y refrescante platillo, conteniendo camarones frescos en donde se marinan en agua con chile, de ahí su nombre. \$360

ENSALADA DE CAMOTE AL VAPOR :

Autor

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. \$353

SABANITA GRATINADA:

Jugoso y extra delgado corte de res (200 gr), servido sobre frijoles refritos y cubierto de queso gratinado, con papa al horno y guacamole. \$279

POSTRES

SORBETE DE LIMÓN\$108

PANETELA\$89

DULCE DE PLÁTANOS

CARAMELIZADOS.....\$116

DULCE DE COCOYOL.....\$106

Autor

