

#### COCINA A BORDO

CHIHUAHUA - PACÍFICO

LOS MOCHIS / CREEL

RUTA:

LAS BARRANCAS DEL COBRE



#### COMIDAS / CENAS

#### AGUACHILE DE CAMARÓN Y CALLO DE HACHA

CON PEPINO, CEBOLLA MORADA Y CHILE CHILTEPÍN

#### TAMAL DE CHAYOTE

SALSA DE CHILE CHIPOTLE, AJONJOLÍ, QUESO Y CREMA

#### SOPA DE CHILE POBLANO

FLOR DE CALABAZA Y ELOTE

#### PESCA DEL DÍA

ARROZ CALDOSO, CHILACAS, ELOTE, JITOMATE Y ALIOLI DE CHILE POBLANO

PECHUGA DE POLLO A LAS BRASAS MOLE AMARILLITO, HOJA SANTA, CHAYOTES, EJOTES Y CHOCHOYOTES

Ó

#### RIB EYE A LAS BRASAS

ACOMPAÑADO DE SALSA TATEMADA DE CHILE TORNACHILE, LIMONES, GUACAMOLE, NOPALES, CEBOLLAS ASADAS Y TORTILLAS DE HARINA +\$160

\*TODOS LOS PLATOS FUERTES INCLUYEN ENSALADA CÉSAR, LECHUGA OREJONA A LAS BRASAS, CROTONES, QUESO MENONITA AÑEJO

#### FONDANTE DE CHOCOLATE

SALSA DE CHOCOLATE AMARGO Y LICOR DE HIGOS







CHIHUAHUA - PACÍFICO

LAS BARRANCAS DEL COBRE

#### **BAR**

### SPREAD DE MARLIN AHUMADO

DE TOPOLOBAMPO Y TOSTADAS DE MAÍZ

#### **BURRITO DE CHILORIO**

A LA MEXICANA, AGUACATE, SALSA MOLCAJETEADA

## CHAPATA DE TRES QUESOS JITOMATE DESHIDRATADO Y PESTO

DE ARÚGULA

#### CHAPATA DE POLLO ASADO

QUESO PROVOLONE Y PIMIENTOS CONFITADOS

# CHAPATA DE JAMÓN SERRANO JITOMATE FRESCO, ACEITE DE OLIVA Y QUESO MENONITA

#### TACOS DE CAMARÓN REBOZADO

COL, PICO DE GALLO Y MAYONESA DE CHILE CHILTEPÍN

#### TACOS DE CARNE DE RES

A LAS BRASAS, CHORIZO NORTEÑO Y CEBOLLAS ASADAS