

RESTAURANTE • MX

MENÚ ALIMENTOS Y BEBIDAS
FOOD & DRINK MENU





*P*ARA EMPEZAR

To begin with

ENTRADAS y SOPAS

Appetizers and Soups

TOSTONES DE COCHINITA	COCHINITA TOSTONES	\$170.00
COCHINITA PIBIL SOBRE PLÁTANO MACHO FRITO, CEBOLLA Y GUACAMOLE COCHINITA PIBIL ON FRIED PLANTAINS, ONIONS AND GUACAMOLE		
TABLA FRÍA	COLD TABLE	\$255.00
MIX DE CARNES FRÍAS Y QUESOS GOURMET MIX OF COLD MEATS AND GOURMET CHEESES		
AGUACHILE	AGUACHILE	\$250.00
CAMARÓN FRESCO, CHILE, CEBOLLA, AGUACATE Y MANGO FRESH SHRIMP, CHILI, ONION, AVOCADO AND MANGO		
CHICHARRÓN CON GUACAMOLE	CHICHARRON WITH GUACAMOLE	\$130.00
DELICIOSO GUACAMOLE DE LA CASA ACOMPÑADO DE CRUJIENTE CHICHARRÓN DELICIOUS HOUSE GUACAMOLE ACCOMPANIED BY CRISPY CHICHARRON		
SOPA DE TORTILLA	TORTILLA SOUP	\$135.00
CALDILLO DE CHILE GUAJILLO CON JULIANA DE TORTILLA, CREMA, QUESO, AGUACATE Y CHICHARRON GUAJILLO CHILI BROTH WITH JULIENNE TORTILLA, CREAM, CHEESE, AVOCADO AND CHICHARRON		
CONSOMÉ RANCHERO	RANCHER BROTH	\$120.00
FONDO DE POLLO CON VERDURAS, CHICHARRÓN, QUESO, AGUACATE, CHILE, CILANTRO Y CEBOLLA. CHICKEN WITH VEGETABLES, CHICHARRON, CHEESE, AVOCADO, CHILI, CORIANDER AND ONION.		



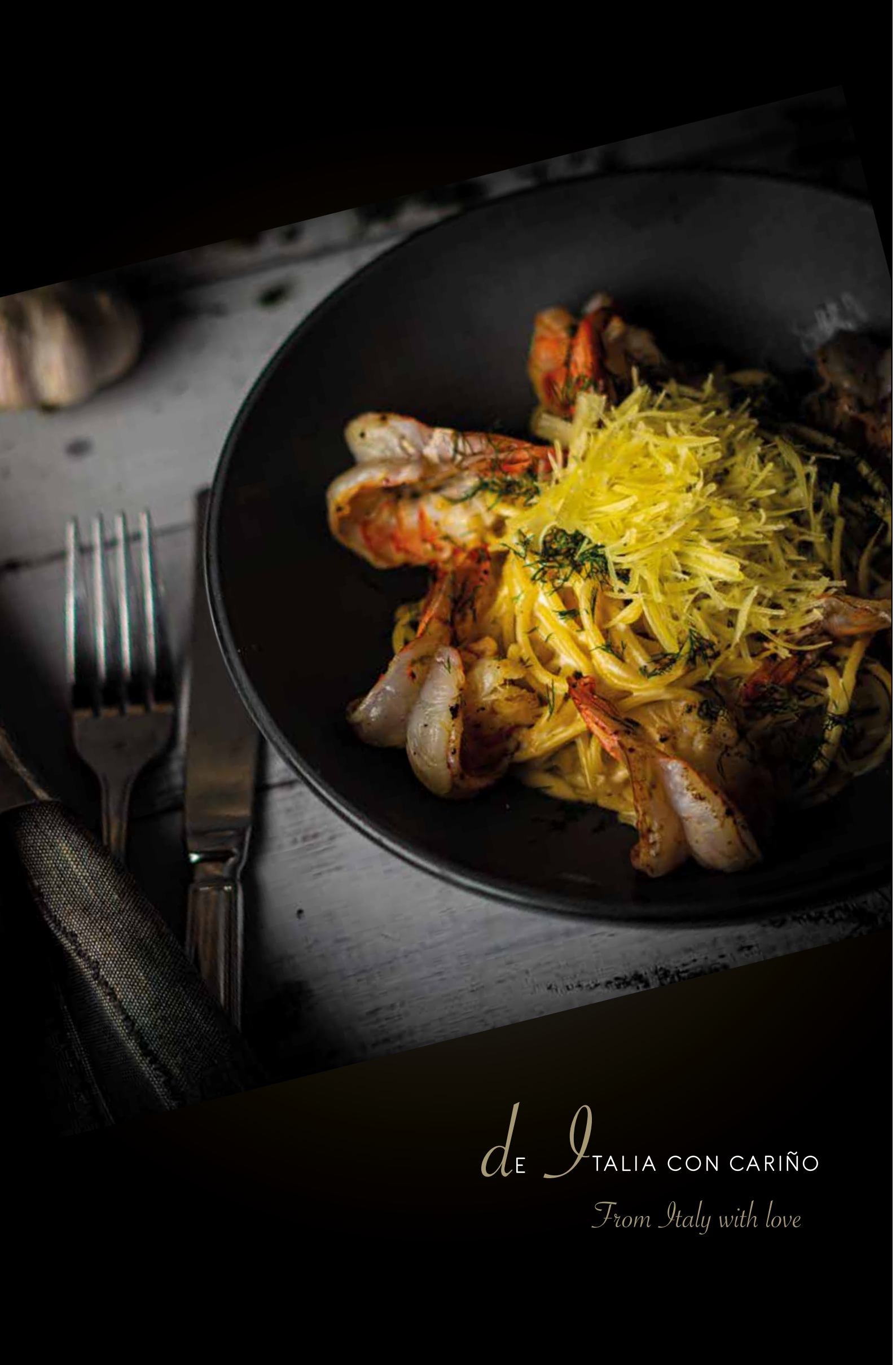
ENSALADAS

Salads

ENSALADA CÉSAR	CAESAR SALAD	\$ 150.00
LECHUGA OREJONA, CROUTONES Y QUESO PARMESANO LETTUCE, CROUTONS AND PARMESAN CHEESE.		
ENSALADA MX	MX SALAD	\$ 165.00
MIX DE LECHUGAS CON CHIPS DE BETABEL, MANGO Y ADEREZO DE MENTA LETTUCE MIX WITH BEET CHIPS, MANGO AND MINT DRESSING.		
ENSALADA FRUTAL	FRUIT SALAD	\$ 165.00
MIX DE LECHUGAS, ESPINACA, TORONJA, NUEZ Y ARÁNDANO MIX OF LETTUCE, SPINACH, GRAPEFRUIT, WALNUT AND CRANBERRY		
MIX DE VERDURAS AL GRILL	GRILLED VEGETABLE MIX	\$ 135.00
VERDURAS ASADAS CON FINAS HIERBAS. GRILLED VEGETABLES WITH FINE HERBS.		

INGREDIENTE EXTRA: QUESO \$25 VEGETALES \$30 PROTEÍNA \$45

EXTRA INGREDIENT: CHEESE \$25 VEGETABLES \$30 PROTEIN \$45



*d*_E *I*TALIA CON CARÍÑO

From Italy with love

*p*ASTAS *y* *p*IZZAS

ARMA TU PASTA \$ 255.00
MAKE YOUR OWN PASTA

PASTA *PASTA*
ESPAGUETTI
FETUCCINI
FUSILLI

SALSA *SAUCES*
POBLANA
BOLOGNESA
CREMA DE AJO
GARLIC CREAM

PROTEÍNA *PROTEIN*
POLLO
CHICKEN
ARRACHERA
STEAK
CAMARONES
SHRIMP

*PASTA 200 GR

*PROTEINA 100 GR

*PASTA 200 GR

*PROTEIN 100 GR

PIZZA DE PEPPERONI \$ 135.00
PEPPERONI PIZZA

PIZZA A LOS CUATRO
QUESOS \$ 155.00
FOUR CHEESE PIZZA

PIZZA HAWAIANA \$ 140.00
HAWAIAN PIZZA

PIZZA MEXICANA \$ 155.00
MEXICAN PIZZA

INGREDIENTES EXTRA:

QUESO \$18

VEGETALES \$27

PROTEÍNA \$38

EXTRA TOPPINGS:

CHEESE \$ 18

VEGETABLES \$ 27

PROTEIN \$ 38



*L*O MUY MEXICANO
The Truly Mexican

TACOS

LOS DE COCHINITA [6 PIEZAS] THE COCHINITA ONES (6 PIECES) ACOMPAÑADOS DE CEBOLLA Y HABANERO ACCOMPANIED WITH ONION AND HABANERO CHILI	\$ 190.00
DE ARRACHERA O RIB EYE [4 PIEZAS] OF ARRACHERA OR RIB EYE (4 PIECES) CON RAJAS Y CEBOLLA CARAMELIZADA WITH POBLANO PEPPERS AND CARAMELIZED ONION (4 PIECES)	\$ 230.00
MI BARRIO [4 PIEZAS] (4 PIECES) DE BISTEC O CECINA O LONGANIZA O CAMPECHANOS CON PAPAS Y CEBOLLA. OF STEAK OR CECINA OR LONGANIZA OR CAMPECHANOS (4 PIECES) WITH POTATOES AND ONIONS.	\$ 190.00
DE CAMARÓN CON RAJAS [4 PIEZAS] SHRIMP WITH RAJAS (4 PIECES) CAMARÓN SALTEADO CON JITOMATE, CHILE POBLANO Y CREMA SHRIMP SAUTÉED WITH TOMATO, POBLANO PEPPERS AND CREAM	\$ 210.00
LOS DORADOS [4 PIEZAS] THE DORADOS (4 PIECES) LOS TRADICIONALES DE POLLO O CARNE CON LECHUGA, QUESO Y CREMA THE TRADITIONAL TACOS OF CHICKEN OR BEEF WITH LETTUCE, CHEESE AND CREAM	\$ 150.00



DELEITA TU PALADAR *Delight your palate*



AVES, PESCADOS Y MARISCOS

Birds, Fish and Seafood

MILANESA MX	MILANESA MX	\$ 210.00
ACOMPÑADA DE PAPAS FRITAS, GUACAMOLE Y FRIJOLES REFRITOS SERVED WITH FRENCH FRIES, GUACAMOLE AND REFRIED BEANS.		
PECHUGA TIZOC	TIZOC BREAST	\$ 175.00
ESCALOPA DE POLLO RELLENA DE TRADICIONALES CHILAQUILES ROJOS BAÑADA EN SALSA ROJA CHICKEN ESCALOPE STUFFED WITH TRADITIONAL RED CHILAQUILES, BATHED IN RED SAUCE		
PESCADO AL LIMÓN	LEMON FISH	\$ 275.00
ESCOLAR COCIDO EN UNA MANTEQUILLA DE AJO CON LIMÓN AMARILLO ACOMPÑADO DE VERDURAS ESCOLAR COOKED IN A GARLIC BUTTER WITH LEMON, SERVED WITH VEGETABLES		
CAMARONES AL PUNTO	SHRIMP AL PUNTO	\$ 295.00
RELLENOS DE QUESO CREMA, ENVUELTOS CON TOCINO, SOBRE UNA CAMA DE LECHUGA ADEREZADOS CON SALSA DE TAMARINDO Y ACOMPÑADOS DE PAPAS BRAVAS STUFFED WITH CREAM CHEESE, WRAPPED WITH BACON, ON A BED OF LETTUCE DRESSED WITH TAMARIND SAUCE AND SERVED WITH PAPAS BRAVAS (FRENCH FRIES)		
COCTEL DE CAMARÓN	SHRIMP COCKTAIL	\$ 210.00
CAMARÓN FRESCO, CON NUESTRA SALSA DE TOMATE, AGUACATE CILANTRO CEBOLLA Y MANGO. FRESH SHRIMP, WITH OUR TOMATO SAUCE, AVOCADO, CORIANDER, ONION AND MANGO.		
SALMÓN EN SALSA DE MANGO	SALMON IN MANGO SAUCE	\$ 335.00
SOBRE UN ESPEJO DE SALSA DE MANGO Y CON PURÉ RÚSTICO ON A MIRROR OF MANGO SAUCE AND WITH RUSTIC MASHED POTATOES.		

CARNES y CORTES

Meats and Cuts

TAMPIQUEÑA		\$ 255.00
FILETE (200 GR) COCINADO AL GRILL, ACOMPÑADO DE ARROZ GUACAMOLE, FIJOLES, Y ENMOLADA. STEAK (200 GR) COOKED ON THE GRILL. SERVED WITH RICE, GUACAMOLE, BEANS, AND ENMOLADA.		
CECINA MX		\$ 210.00
CECINA NATURAL (200 GR) QUESO PANELA ASADO, CHILES TOREADOS NOPALESCEBOLLITAS Y FRIJOLES REFRITOS NATURAL CECINA (200 GR), GRILLED PANELA CHEESE, BLISTERED CHILIS, NOPALES ONIONS AND REFRIED BEANS.		
ARRACHERA	\$ 285.00	
NEW YORK	\$ 305.00	
RIB EYE	\$ 345.00	
T-BONE	\$ 305.00	
CORTES PREMIUM		PREMIUM CUTS
PICAÑA	\$ 365.00	
VACIO	\$ 365.00	

CORTES ACOMPÑADOS DE 2 GUARNICIONES A ELEGIR
PAPA AL HORNO-CHILE RELLENO DE QUESO CREMA
ENVUELTO EN TOCINO-BROCHETA DE VEGATALES
ENSALADA MIXTA
PAPAS A LA FRANCESA

*CORTES DE 400 GR, EL TIEMPO DE PREPARACIÓN
VARIA DE ACUERDO AL TERMINO REQUERIDO.

CUTS ACCOMPANIED BY 2 SIDE DISHES TO CHOOSE FROM
BAKED POTATO
CHILI STUFFED WITH CREAM CHEESE, WRAPPED IN BACON
BROCHETTE OF VEGETABLES
MIXED SALAD
FRENCH FRIES
*400 GR. CUTS, PREPARATION TIME VARIES ACCORDING
TO THE REQUIRED LENGTH.

*P*ARA EL ANTOJO...

For the Craving



S NACKS

Snacks

HAMBURGUESA DE RES BEEF BURGER

TRADICIONAL HAMBURGUESA DE RES AL ESTILO MX, EN PAN BRIOCHE,
ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA
TRADITIONAL MX STYLE BEEF HAMBURGER ON BRIOCHE BUN, SERVED WITH FRENCH FRIES

HAMBURGUESA DE POLLO CHICKEN BURGER

PECHUGA DE POLLO MARINADA, ACOMPAÑADA DE VEGETALES Y
PAPAS A LA FRANCESA
MARINATED CHICKEN BREAST, SERVED WITH VEGETABLES AND FRENCH FRIES

ALITAS MX MX FRIES

FRITAS BAÑADAS EN ALGUNA DE NUESTRAS SALSAS
CON PAPAS A LA FRANCESA
FRENCH FRIES DIPPED IN ONE OF OUR SAUCES, WITH FRENCH FRIES

COSTILLAS BBQ BBQ RIBS

EXQUISITAS COSTILLAS (300 GR) AL HORNO EN Salsa BBQ
CON PAPAS SARATOGA
EXQUISITE RIBS (300 GR) BAKED IN BBQ SAUCE WITH SARATOGA POTATOES

CLUB SANDWICH CLUB SANDWICH

PAN DE LA CASA, JAMON, QUESO, POLLO, VEGETALES
CON PAPAS A LA FRANCESA
HOUSE BREAD, HAM, CHEESE, CHICKEN, VEGETABLES, WITH FRENCH FRIES

BAGUETTE DE ARRACHERA O RIB EYE

BAGUETTE OF FLANK STEAK OR RIB EYE
PAN ARTESANAL, CON ARRACHERA MARINADA (150 GR)
CON GUACAMOLE Y PAPAS FRITAS.
ARTISAN BREAD, WITH MARINATED ARRACHERA (150 GR) WITH GUACAMOLE AND FRENCH FRIES.



UN DELICIOSO FINAL

A delicious ending

pOSTRES

Desserts

TARTA DE FRUTOS ROJOS	RED FRUIT TART	\$ 115.00
CREMOSO POSTRE ELABORADO CON FRUTOS ROJOS SOBRE UN MOUSSE DE CHOCOLATE SEMIAMARGO CREAMY DESSERT MADE WITH RED FRUITS, ON A SEMI-BITTER CHOCOLATE MOUSSE.		
VOLCÁN DE CHOCOLATE	CHOCOLATE VOLCANO	\$ 110.00
BIZCOCHO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO CON FRESA Y HELADO DE VAINILLA. SEMI-BITTER CHOCOLATE SPONGE CAKE WITH STRAWBERRY AND VANILLA ICE CREAM.		
PASTEL DE CHOCOLATE	CHOCOLATE CAKE	\$ 120.00
EXQUISITO BIZCOCHO DE CHOCOLATE EXQUISITE CHOCOLATE SPONGE CAKE		
FLAN DE CAJETA	CAJETA FLAN	\$ 105.00
TRADICIONAL FLAN DELICIOSO POR SU COMBINACION DE LECHE Y QUESOS TRADITIONAL FLAN DELICIOUS DUE TO ITS COMBINATION OF MILKS AND CHEESES.		
RED VELVET	RED VELVET	\$ 115.00
BIZCOCHO ATERCIOPELADO ROJO BAÑADO EN CAFÉ CUBIERTO CON QUESO CREMA DULCE RED VELVET SPONGE CAKE DIPPED IN COFFEE COVERED WITH SWEET CREAM CHEESE		
PANQUE DE ELOTE	CORN PANCAKE	\$ 110.00
PAN ARTESANAL CON ELOTE ARTISAN CORN BREAD		
HELADOS MX	MX ICE CREAM	\$ 95.00
CREMOSO Y DELICIOSO HELADO ARTESANAL CREAMY AND DELICIOUS HANDMADE ICE CREAM		