

RESTAURANTE • MIX

MENÚ ALIMENTOS Y BEBIDAS
FOOD & DRINK MENU



I NICIEMOS EL VIAJE

Let's begin the journey



D

ESAYUNOS

Breakfast

HOT CAKES (3 PIEZAS)/(3 PIECES)

ACOMPAÑADOS DE MANZANA, PLÁTANO Y ARÁNDANOS/
SERVED WITH APPLE, BANANA AND BLUEBERRIES

\$125.00

DELICIA FRUTAL/FRUIT DELIGHT

MIX DE FRUTA DE TEMPORADA CON YOGURTH O
QUESO COTTAGE, GRANOLA Y FRUTOS ROJOS
SEASONAL FRUIT MIX WITH YOGURT OR COTTAGE CHEESE, GRANOLA AND
BERRIES

\$115.00

DESAYUNO AZTECA/AZTEC BREAKFAST

EXQUISITOS CHILAQUILES EN SALSA DE GUAJILLO
CON FAJITAS DE POLLO O ARRACHERA
EXQUISITE CHILAQUILES IN GUAJILLO SAUCE WITH CHICKEN OR STEAK
FAJITAS

\$165.00

MOLLETES TRADIONALES/TRADITIONAL MOLLETES

2 PIEZAS DE PAN ARTESANAL CON, FRIJOLE, JAMÓN,
GRATINADOS CON QUESO Y SALSA MEXICANA
2 PIECES OF ARTISAN BREAD WITH BEANS, HAM, GRATINATED WITH CHEESE
AND MEXICAN SAUCE

\$130.00

BLANCO AMANECERWHITE SUNRISE

OMELLETE DE CLARAS DE HUEVO RELLENO DE ESPINACAS,
CHAMPIÑONES Y QUESO, ACOMPAÑADO DE NOPAL Y
QUESO ASADO
EGG WHITES OMELLETE STUFFED WITH SPINACH, MUSHROOMS AND CHEESE,
SERVED WITH NOPAL AND GRILLED CHEESE

\$130.00

ALMUERZO CHILANGOCHILANGO LUNCH

3 QUESADILLAS DE MAÍZ RELLENAS DE GUISADOS TÍPICOS
MEXICANOS
3 CORN QUESADILLAS STUFFED WITH TYPICAL MEXICAN STEWS

\$125.00

DESAYUNO AMERICANOAMERICAN BREAKFAST

HUEVOS AL GUSTO, CON TOCINO Y PAN FRANCÉS
EGGS AS DESIRED, WITH BACON AND FRENCH BREAD

\$155.00

CREPAS LIGHTLIGHT CREPAS

CREPAS RELLENAS DE ESPINACAS, PIMIENTOS Y CALABAZA
CREPES STUFFED WITH SPINACH, PEPPERS AND SQUASH

\$145.00

TODOS LOS DESAYUNOS INCLUYEN CAFÉ Y JUGO O FRUTA
ALL BREAKFASTS INCLUDE COFFEE AND JUICE OR FRUIT.



*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	\$210.00
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 ACOMPAÑADO DE CRUJIENTE CHICHARRÓN DELICIOUS HOUSE GUACAMOLE ACCOMPANIED BY CRISPY CHICHARRON		
SOPA DE TORTILLA	TORTILLA SOUP	\$115.00
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	\$95.00
FONDO DE POLLO CON VERDURAS, CHICHARRÓN, QUESO, AGUACATE, CHILE, CILANTRO Y CEBOLLA. CHICKEN WITH VEGETABLES, CHICHARRON, CHEESE, AVOCADO, CHILI, CORIANDER AND ONION.		



E

NSALADAS

Salads

ENSALADA CÉSAR	CAESAR SALAD	\$ 135.00
LECHUGA OREJONA, CROUTONES Y QUESO PARMESANO		
LETTUCE, CROUTONS AND PARMESAN CHEESE.		
ENSALADA MX	MX SALAD	\$ 145.00
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	\$ 135.00
MIX DE LECHUGAS, ESPINACA, TORONJA, NUEZ Y ARÁNDANO		
MIX OF LETTUCE, SPINACH, GRAPEFRUIT, WALNUT AND CRANBERRY		
MIX DE VERDURAS AL GRILL	GRILLED VEGETABLE MIX	\$ 120.00
VERDURAS ASADAS CON FINAS HIERBAS.		
GRILLED VEGETABLES WITH FINE HERBS.		

INGREDIENTE EXTRA: QUESO \$18 VEGETALES \$27 PROTEÍNA \$38

EXTRA INGREDIENT: CHEESE \$18 VEGETABLES \$27 PROTEIN \$38



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

PROTEINA *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 \$ 155.00
QUESOS
FOUR CHEESE PIZZA

PIZZA HAWAIANA \$ 140.00
HAWAIAN PIZZA

PIZZA MEXICANA \$ 155.00
MEXICAN PIZZA

INGREDIENTES EXTRA:
QUESO \$18
VEGETALES \$27
PROTEINA \$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.	\$ 175.00
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	\$ 195.00
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	\$ 170.00
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, FRIJOLES, 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

<div><div>HAMBURGUESA DE RES</div><div>BEEF BURGER</div><div>TRADICIONAL HAMBURGUESA DE RES AL ESTILO MX, EN PAN BRIOCHE, ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA</div><div>TRADITIONAL MX STYLE BEEF HAMBURGER ON BRIOCHE BUN, SERVED WITH FRENCH FRIES</div></div>	<div>\$ 180.00</div>
<div><div>HAMBURGUESA DE POLLO</div><div>CHICKEN BURGER</div><div>PECHUGA DE POLLO MARINADA, ACOMPAÑADA DE VEGETALES Y PAPAS A LA FRANCESA</div><div>MARINATED CHICKEN BREAST, SERVED WITH VEGETABLES AND FRENCH FRIES</div></div>	<div>\$ 155.00</div>
<div><div>ALITAS MX</div><div>MX FRIES</div><div>FRITAS BAÑADAS EN ALGUNA DE NUESTRAS SALSAS CON PAPAS A LA FRANCESA</div><div>FRENCH FRIES DIPPED IN ONE OF OUR SAUCES, WITH FRENCH FRIES</div></div>	<div>\$ 155.00</div>
<div><div>COSTILLAS BBQ</div><div>BBQ RIBS</div><div>EXQUISITAS COSTILLAS (300 GR) AL HORNO EN Salsa BBQ CON PAPAS SARATOGA</div><div>EXQUISITE RIBS (300 GR) BAKED IN BBQ SAUCE WITH SARATOGA POTATOES</div></div>	<div>\$ 195.00</div>
<div><div>CLUB SANDWICH</div><div>CLUB SANDWICH</div><div>PAN DE LA CASA, JAMON, QUESO, POLLO, VEGETALES CON PAPAS A LA FRANCESA</div><div>HOUSE BREAD, HAM, CHEESE, CHICKEN, VEGETABLES, WITH FRENCH FRIES</div></div>	<div>\$ 140.00</div>
<div><div>BAGUETTE DE ARRACHERA O RIB EYE</div><div>BAGUETTE OF FLANK STEAK OR RIB EYE</div><div>PAN ARTESANAL, CON ARRACHERA MARINADA (150 GR) CON GUACAMOLE Y PAPAS FRITAS.</div><div>ARTISAN BREAD, WITH MARINATED ARRACHERA (150 GR) WITH GUACAMOLE AND FRENCH FRIES.</div></div>	<div>\$ 210.00</div>



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	\$ 97.00
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	\$ 97.00
PAN ARTESANAL CON ELOTE ARTISAN CORN BREAD		
HELADOS MX	MX ICE CREAM	\$ 70.00
CREMOSO Y DELICIOSO HELADO ARTESANAL CREAMY AND DELICIOUS HANDMADE ICE CREAM		

RESTAURANTE ♦ MIX

Cockteleria/Cocktails

ROSA MEZCAL

Mezcal, frambuesa, Jamaica y limón

MOJITO DE SABORES

Pepino y zarzamora, arándano, mango

STRAWBERRY GIN

Ginebra, fresa, Sprite

BAILEYS COLADA

Piña mix, Baileys

FRESH

Vodka, jugo de Limón y Soda

EXTRA DRY

Cinzano, ginger ale, limón

COPPER MEZCAL

Mezcal, jugo de naranja, toronja y sal de gusano

GIN TONIC

Ginebra, Agua tónica, limón

TEQUILA SUNRISE

Tequila, jugo de naranja, granadina

MARTINI DE COCO

Vodka, ron de coco, crema de coco

CUCUMBER GIN

Ginebra, ginger ale, agua tónica, pepino

TROPIC GIN

Ginebra, Licor de naranjay zarzamora

STRAWBERRY MARGARITA

Tequila, fresa, controy

MARTINI CLASICO

Ginebra, vermut dry, aceitunas

COSMOPOLITAN

Vodka, controy, jugo de arándano, twist de naranja

MOJITO CLÁSICO

Ron, soda, limón, hierbabuena, azúcar

TOM COLLINS

Ginebra, limón, agua mineral

MOSCOW

Vodka, cerveza y gingerelle

CARAJILLO

Café, licor 43

MEZCAL ROSE

Mezcal, raspberry, jamaica and lemon

FLAVORED MOJITOS

Cucumber, blackberry, cranberry and mango

STRAWBERRY GIN

Gin, strawberry and sprite

BAILEYS COLADA

Pineapple mix, baileys

FRESH

Vodka, Lemon and Soda

EXTRA DRY

Cinzano, ginger ale and lemon

COOPER MEZCAL

Mezcal, orange juice, grapefruit juice and agave warm salt

GIN TONIC

Gin, tonic water and lemon

TEQUILA SUNRISE

Tequila, orange juice and grenadine

COCONUT MARTINI

Vodka, coconut rum and coconut cream

CUCUMBER GIN

Gin, ginger ale, tonic water and cucumber

TROPIC GIN

Gin, Orange and blackberry liqueur

STRAWBERRY MARGARITA

Tequila, strawberry and controy

CLASSIC MARTINI

Gin, dry vermouth, olive

COSMOPOLITAN

Vodka, controy, cranberry juice and orange twist

CLASSIC MOJITO

Ron, soda, spearmint and sugar

TOM COLLINS

Gin, lemon and mineral water

MOSCOW

Vodka, Beer, Gin

CARAJILLO

COFFEE AND LICOR 43

\$ 130.00

\$ 145.00

\$ 115.00

\$ 130.00

\$ 130.00

\$ 120.00

\$ 130.00

\$ 120.00

\$ 115.00

\$ 130.00

\$ 120.00

\$ 115.00

\$ 115.00

\$ 130.00

\$ 130.00

\$ 120.00

\$ 115.00

\$ 120.00

\$ 130.00

CARTA MENU

Cervezas / Beers

VICTORIA \$ 47.00

XX LAGER \$ 47.00

XX AMBAR \$ 47.00

TECATE \$ 47.00

TECATE LIGHT \$ 47.00

CORONA \$ 47.00

INDIO \$ 47.00

BOHEMIA OSCURA \$ 53.00

BOHEMIA CLARA \$ 53.00

NEGRA MODELO \$ 53.00

MODELO ESPECIAL \$ 53.00

HEINEKEN \$ 67.00

STELLA ARTOIS \$ 67.00

MICHELADA agrega/add \$ 15.00

CUBANA agrega/add \$ 20.00

CLAMATO agrega/add \$ 25.00

RESTAURANTE ♦ MIX

Ron / Rum

	COPA SHOT	BOTELLA BOTTLE
Barcardi Blanco	\$ 75.00	\$ 650.00
Flor de Caña Extra Seco	\$ 75.00	\$ 690.00
Flor de Caña Gold 4 años	\$ 75.00	\$ 705.00
Havana 7	\$ 75.00	\$ 650.00

Brandy

Azteca de Oro	\$ 65.00	\$ 690.00
Terry Centenario	\$ 95.00	\$ 890.00
Torres 10	\$ 95.00	\$ 800.00

Tequilas

1800 Blanco	\$ 120.00	\$ 900.00
Don JULIO 70	\$ 130.00	\$ 2050.00
Don Julio Reposado	\$ 95.00	\$ 1350.00
El Patrón	\$ 130.00	\$ 1750.00
Herradura Añejo	\$ 130.00	\$ 1600.00
Herradura Blanco	\$ 105.00	\$ 990.00
Herradura Reposado	\$ 120.00	\$ 1200.00
Jimador	\$ 75.00	\$ 650.00
Tradicional Reposado	\$ 75.00	\$ 750.00

*COPA/SHOT 60 ML *BOTELLA/BOTTLE 750 ML

Mezcales

	COPA SHOT	BOTELLA BOTTLE
400 Conejos	\$ 120.00	\$ 950.00
Amores	\$ 95.00	\$ 1150.00
Gusano Rojo	\$ 120.00	\$ 900.00
Unión Joven	\$ 105.00	\$ 790.00

Vodkas

Absolut Azul	\$ 75.00	\$ 700.00
Absolut Sabores	\$ 75.00	\$ 750.00
Wyborowa	\$ 75.00	\$ 650.00
Grey Goose	\$ 120.00	\$ 1200.00
Stolichnaya	\$ 75.00	\$ 700.00
Karat	\$ 75.00	\$ 600.00
Smirnof	\$ 75.00	\$ 750.00

Whiskies

Black and White	\$ 70.00	\$ 700.00
Buchanan's 12 años	\$ 120.00	\$ 1800.00
Buchanan's 12 años	\$ 200.00	\$ 2900.00
Glenfiddich 12 años	\$ 150.00	\$ 2300.00
Chivas Regal 12 años	\$ 110.00	\$ 1100.00
J.W. Etiqueta Negra	\$ 120.00	\$ 1500.00
J.W. Etiqueta Roja	\$ 95.00	\$ 950.00
Jack Daniels	\$ 95.00	\$ 850.00

Ginebras

	COPA SHOT	BOTELLA BOTTLE
Befeater	\$ 100.00	\$ 950.00
Larios	\$ 75.00	\$ 750.00
Tanqueray	\$ 120.00	\$ 1100.00

Cognacs

Hennessy VSOP	\$ 160.00	\$ 2300.00
Martell VSOP	\$ 130.00	\$ 1400.00

Licores / Liqueur

Baileys	\$ 75.00	\$ 700.00
Kahlúa	\$ 55.00	\$ 550.00
Licor 43	\$ 90.00	\$ 850.00
Malibú	\$ 75.00	\$ 700.00
Martini Rosso	\$ 70.00	\$ 600.00
Vermouth Rosso	\$ 70.00	\$ 600.00
Vermouth Seco	\$ 70.00	\$ 600.00
Zambuca Nero	\$ 80.00	\$ 700.00
Zocco	\$ 85.00	\$ 690.00

Bebidas / Beverages

LIMONADA, NARANJADA	\$ 42.00
LEMONADE, ORANGEADE	
BOTELLA DE AGUA	\$ 38.00
BOTTLE WATER	
AGUA MINERAL	\$ 33.00
SPARKLING WATER	
REFRESCO	\$ 35.00
SODA	

CARTA
MENU

BEBIDAS DRINKS