

RESTAURANTE • MX

M E N Ú A L I M E N T O S Y B E B I D A S
F O O D & D R I N K M E N U





*P*ARA EMPEZAR

To begin with

ENTRADAS y SOPAS

Appetizers and Soups

<p>TOSTONES DE COCHINITA COCHINITA TOSTONES</p> <p>COCHINITA PIBIL SOBRE PLÁTANO</p> <p>MACHO FRITO, CEBOLLA Y GUACAMOLE</p> <p>COCHINITA PIBIL ON FRIED PLANTAINS, ONIONS AND GUACAMOLE</p>	<p>\$170.00</p>
<p>TABLA FRÍA COLD TABLE</p> <p>MIX DE CARNES FRÍAS Y QUESOS GOURMET</p> <p>MIX OF COLD MEATS AND GOURMET CHEESES</p>	<p>\$255.00</p>
<p>AGUACHILE AGUACHILE</p> <p>CAMARÓN FRESCO, CHILE, CEBOLLA,</p> <p>AGUACATE Y MANGO</p> <p>FRESH SHRIMP, CHILI, ONION, AVOCADO AND MANGO</p>	<p>\$250.00</p>
<p>CHICHARRÓN CON GUACAMOLE CHICHARRON WITH GUACAMOLE</p> <p>DELICIOSO GUACAMOLE DE LA CASA</p> <p>ACOMPAÑADO DE CRUJIENTE CHICHARRÓN</p> <p>DELICIOUS HOUSE GUACAMOLE ACCOMPANIED BY CRISPY CHICHARRON</p>	<p>\$130.00</p>
<p>SOPA DE TORTILLA TORTILLA SOUP</p> <p>CALDILLO DE CHILE GUAJILLO CON JULIANA</p> <p>DE TORTILLA, CREMA, QUESO, AGUACATE Y CHICHARRON</p> <p>GUAJILLO CHILI BROTH WITH JULIENNE TORTILLA, CREAM, CHEESE, AVOCADO AND CHICHARRON</p>	<p>\$135.00</p>
<p>CONSOMÉ RANCHERO RANCHER BROTH</p> <p>FONDO DE POLLO CON VERDURAS, CHICHARRÓN,</p> <p>QUESO, AGUACATE, CHILE, CILANTRO Y CEBOLLA.</p> <p>CHICKEN WITH VEGETABLES, CHICHARRON, CHEESE, AVOCADO, CHILI, CORIANDER AND ONION.</p>	<p>\$115.00</p>



E

NSALADAS

Salads

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

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

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



*d*_E *I*TALIA CON CARIÑO

From Italy with love

pASTAS y pIZZAS

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 \$ 155.00
QUESOS
FOUR CHEESE PIZZA

PIZZA HAWAIANA \$ 140.00
HAWAIAN PIZZA

PIZZA MEXICANA \$ 155.00
MEXICAN PIZZA

INGREDIENTES EXTRA:
QUESO \$25
VEGETALES \$30
PROTEÍNA \$45
EXTRA TOPPINGS:
CHEESE \$ 25
VEGETABLES \$ 30
PROTEIN \$ 45



*L*O MUY MEXICANO

The Truly Mexican

TACOS

LOS DE COCHINITA (6 PIEZAS) THE COCHINITA ONES (6 PIECES) ACOMPÑADOS 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
ACOMPAÑADA 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 ACOMPAÑADO 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 ACOMPAÑADOS 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, ACOMPAÑADO DE ARROZ GUACAMOLE, FIJOS, 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 ACOMPAÑADOS 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>\$ 195.00</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

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