

PARA COMENZAR



GUACAMOLE HECHO EN MOLCAJETE

Tradicional

Aguacate, cebolla, cilantro, chile serrano

- 10.800 -

***Cantina y Punto**

Tomatillo verde fresco, cacahuates enchilados,
pico de gallo y mango

- 12.900 -

Consulte con el mesero por opciones vegetarianas



***Picante Bajo **Picante Medio ***Picante Alto**

Nuestras tortillas están hechas artesanalmente y al momento a partir de nixtamal

♦ ♦ ♦ BOTANAS ♦ ♦ ♦

AGUACHILES Y CEVICHE

- *** Aguachile negro de camarón**
Salsa de chiles tatemados, x'nipec y pepino
/ 26.000
- * Aguachile colorado de camarones**
Salsa de chile guajillo
/ 26.000
- * Ceviche costeño de atún**
Mango y cacahuates enchilados
/ 26.000
- *** Ceviche de pescado del día**
Adobo de chiles jalapeños toreados
/ 21.900
- Ceviche de camarón y pescado del día**
Con aguacate y pico de gallo
/ 25.800
- Ceviche de pulpo y pescado**
Pulpo y pescado blanco en ceviche, sobre salsa de chiltomate y aceite de pimentones asados. Acompañado de pepino, cebolla, cilantro y toques de salsa verde
/ 26.000

TOSTADAS

- * Tostadas Rosarito**
Pescado del día y camarón con chile morita tatemado
2 / 23.900
3 / 33.600
- * Tostadas de atún, jalapeños**
A la brasa, crema de aguacate y crujiente de puerro
2 / 23.900
3 / 33.600
- ** Tostada de pollo enchipotlado**
Crema de rancho, lechuga y queso
2 / 17.700
3 / 24.900
- Tostada de pescado y pulpo**
Cortes de pulpo y pescado blanco con pepino, pico de gallo, maíz tierno y cebolla, con mayonesa de lima
2 / 23.900
3 / 33.600

OTROS ANTOJITOS

- Flautas**
4 flautas de pollo y/o carne, acompañadas de guacamole, queso fresco y pico de gallo
/ 19.800
- Palomitas de langostinos**
Salsa agripicante de tamarindo y chile de árbol
/ 26.800
- Langostinos retorcidos en tocineta**
Salsa pipián de chile serrano, jalapeño y semillas de calabaza al carbón
/ 29.200
- Sopecitos de Tuétano**
Masa gruesa de maíz nixtamalizado con reborde con corte de tuétano delgado asado en el Jospier para poner sobre frijol con salsa molcajeteadada y verde, quesito
/ 15.800

***Picante Bajo **Picante Medio ***Picante Alto**

Nuestras tortillas están hechas artesanalmente y al momento a partir de nixtamal

MÁS ANTOJITOS

Doraditas de Huitlacoche, con queso
En masa de maíz morado, salsa verde
/ 24.900

* **Elote de feria**
Mazorca dulce parrillada, salsa de chile de árbol y tomillo, queso fresco y polvo de chiles
/ 19.800

Pulpo a las brasas
Pulpo asado al carbón en adobo de chile mulato, con salsa de esquites, tomates asados y camote.
/ 27.000

CAZUELITAS DE QUESO FUNDIDO

Servidas con tortillas de maíz

Cazuelita de chorizo verde
Queso fundido. Salsa molcajeteadada roja
/ 18.800

Cazuelita de rajas de pimientos verdes
Zucchini, maíz, queso fundido. (Vegetariano)
/ 16.700

* **Cazuelita de chorizo rojo**
Queso fundido. Salsa verde cruda
/ 18.800

* **Cazuelita de champiñones y jalapeño**
Salsa verde cruda, queso fundido. (Vegetariano)
/ 26.000



SOPITAS

* **Caldo de camarón**
- 23.900 -

Crema de frijol negro
(Vegano)
- 17.700 -

Crema de maíz y huitlacoche
(Vegetariano)
- 22.000 -

***Picante Bajo **Picante Medio ***Picante Alto**

Nuestras tortillas están hechas artesanalmente y al momento a partir de nixtamal

❖ ❖ ❖ TACOS ❖ ❖ ❖

Taco de chorizo verde al carbón

Aguacate, queso fundido y salsa roja molcajeteadada
2 tacos / 20.800
3 tacos / 29.000

** Taco de lomito de res

Lomito de res parrillado, aguacate y pico de gallo
2 tacos / 27.000
3 tacos / 37.400

* Taco de cerdo al pastor

Piña y jardín. Salsa de chipotle y tomatillo verde
2 tacos / 22.900
3 tacos / 31.200

* Taco de carnitas de chancho

Salsa fresca de tomatillo verde y jardín de cilantro y cebolla
2 tacos / 22.400
3 tacos / 31.000

*** Taco de camarones

Adobo de chile chipotle a la plancha, salsa de jalapeños tatemados, guacamole y cebolla bruja
2 tacos / 24.900
3 tacos / 35.100

* Taco de cerdo desmechado en chile pasilla (chilorio)

Frijol refrito, cebolla bruja
2 tacos / 22.900
3 tacos / 31.200

** Taco de brisket (res)

Salsa de cebolla y ajo tatemada, mix de lechuga y salsa pipián
2 tacos / 21.000
3 tacos / 29.000

Taco de panceta

Pico de gallo de piña tatemada. Salsa agri picante de 3 chiles
2 tacos / 22.900
3 tacos / 31.200

** Taco de cochinita pibil

X'nipek y cebollitas moradas encurtidas
2 tacos / 22.900
3 tacos / 31.200

** Taco árabe de sobrebarriga de res

Cocinada a baja temperatura con salsa raita de pepino, chile habanero y hierbabuena
2 tacos / 21.000
3 tacos / 29.500

* Taco de pescado al pastor

Piña y jardín. Salsa de tomatillo verde y chipotles ahumados
2 tacos / 22.000
3 tacos / 30.000

*Picante Bajo **Picante Medio ***Picante Alto

Nuestras tortillas están hechas artesanalmente y al momento a partir de nixtamal



PARA ARMAR

Servidos con tortillas de maíz

**** Cochito confitado**

Salsa miltomate, aguacate, queso campesino y majado de hierbas frescas
- 36.400 -

*** Pescado del día a la talla**

Adobo de chile de árbol, al la brasa, pico de gallo de piña, hierbabuena y cilantro
- 38.500 -

*** Pollo zarandeado a la brasa**

Marinado en salsa ligera de chile habanero. Hierbas frescas y cacahuates enchilados
- 36.400 -

*** Chamorros Adobados**

Codillo de cerdo adobado en chile ancho y pasilla. Confitado 12 horas a baja temperatura. A un lado frijoles charros, cebolla bruja y tortillas mixtas (Para 2-3 personas)
- 49.000 -

Chicharrón de atún

Emulsión de chile serrano, jardín
- 29.200 -

Pato confitado

Con mole almendrado de chile ancho, pasilla y chocolate
- 33.300 -

*** Costilla de res confitada**

Servida con papa criolla, majado de hierbas y mix de lechugas.
- 35.000 -

Pollo en adobo de chile guajillo

Servido con guacamole y jardín
- 39.900 -

Tuétano a la brasa

Con salsa molcajeteadada roja y majado de hierbas
- 24.000 -

***Picante Bajo **Picante Medio ***Picante Alto**

Nuestras tortillas están hechas artesanalmente y al momento a partir de nixtamal



PARA VEGANOS

Enfrijolada de champiñones salteados
- 12.300 -

Enchilada de huitlacoche y pipián verde
- 14.500 -

Taco de pimientos verdes y maíz con salsa molcajetada roja
- 13.400 -

** Ceviche de Champiñones

Salsa ligera de chipotle, majado de hierbas. Servido con
Tostadas
- 13.400 -



PARA NIÑOS

Quesadillas Sencillas
Tortillas de maíz y queso con guacamole
- 10.200 -

Taco de Lomito de Res
(Queso y aguacate)
2 tacos 18.200 / 3 tacos 26.800

Taco de Carnitas
(Aguacate y carne únicamente)
2 tacos 18.200 / 3 tacos 26.800



ADICIONES

Fríjoles refritos
- 3.200 -

Adición de guacamole para tacos
- 6.300 -

***Picante Bajo **Picante Medio ***Picante Alto**

Nuestras tortillas están hechas artesanalmente y al momento a partir de nixtamal



ESPECIALES DE DOMINGO

Entre semana pregúntele al mesero(a) por disponibilidad

*** Chilaquiles Verdes**

Huevo frito montado (también entre semana)

- 18.800 - con Pollo - 21.900 -

**** Enfrijolada**

Rellena de tinga de pollo

- 20.800 -

**** Quesadillas de champiñones ahogadas**

En salsa de miltomate, lechuga,
queso y aguacate

(también se puede servir con quesadillas de huitlacoche)

- 22.900 -



BEBIDAS CALIENTES

Café Americano

- 2.500 -

Espresso

- 3.000 -

Espresso Doble

- 3.500 -

Capuchino

- 3.500 -

Machiatto

- 3.000 -

Tés e Infusiones Harney and Sons

- 3.800 -



OTRAS BEBIDAS

Agua (con y sin gas)

- 3.500 -

Gaseosa

- 4.000 -

Limonada

- 4.000 -

Jugo de Mandarina

- 6.000 -

Agua San Pellegrino x 500 ml

- 11.000 -

Aguas San Pellegrino Sabores

- 8.900 -

Jugo de Tomate Preparado

- 6.000 -

Té Hatsu

- 8.000 -

Red Bull

- 10.000 -



POSTRES

Volcán de Arequipe

Con helado de vainilla y crocante de caramelo
- 13.800 -

Tres Leches

Torta mojada de tres leches, merengue, salsa de
frutos rojos y nueces pecan
- 12.800 -

Café de Olla

Mousse de chocolate de cacao colombiano 70%, trozos
de gelatina de naranja y canela, helado de vainilla
y tierra de café de olla mexicano
- 12.800 -

Bizcocho de Chocolate y Mole

Bizcocho de chocolate con mole, helado de flor de
jamaica, gelatinas de jalapeño y limón.
- 12.800 -

Torta de Zanahoria y Manzana

Con crema de limón, nueces, crumble de panela y
helado de vainilla
- 13.800 -

Flan

Flan de caramelo con frutos secos, fresa y crema
chantilly
- 12.800 -

Churros

En azúcar y Canela, con ganache de
chocolate y Arequipe
- 12.800 -

Copa de Helados Cantina Y Punto por Orso

Dos bolas de helado con crocante de merengue.
Escoja entre Chocolate Picante y/o Aguacate con
Limón
- 9.000 -

