

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

TOSTADAS

* Tostadas Rosarito, pescado del día y camarón con chile morita tatemado / 23.900

* Tostadas de atún, jalapeños a la brasa, crema de aguacate y crujiente de puerro / 23.900

** Tostada de pollo enchipotlado, crema de rancho, lechuga y queso / 17.700

* Tostada de crudo de salmon, pepino, pico de gallo, mayonesa de jalapeño, crema de aguacate y rábanos / 23.900

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

Chalupas de cebolla tatemada, rellenas de cerdo desmechado en chiles (chilorio sinaloense) / 15.600

Langostinos retorcidos en tocineta y queso, salsa pipián de chile serrano, jalapeño y semillas de calabaza al carbón / 29.200

Doraditas de Huitlacoche, con queso, en masa de maiz 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

CAZUELITAS DE QUESO FUNDIDO

**Servidas con
tortillas de maíz**

Cazuelita de chorizo verde, queso fundido. Salsa molcajeteadada roja / 18.800

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

Cazuelita de rajitas de pimientos verdes, zucchini, maíz, queso fundido. (Vegetariano) / 16.700

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

***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 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 cochinita pibil, x'nipek y cebollitas moradas encurtidas
2 tacos / 22.900
3 tacos / 31.200
- ** 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 entraña de res nacional a la brasa, aguacate, queso fundido y salsa tatemada de tomatillo verde y chipotle
2 tacos / 27.000
3 tacos / 37.400
- * Taco de carnitas de choncho. Salsa fresca de tomatillo verde y jardín de cilantro y cebolla
2 tacos / 22.400
3 tacos / 31.000
- Taco de cerdo desmechado en chile pasilla (chilorio), frijol refrito, cebolla bruja
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 brisket (res), salsa de cebolla y ajo tatemada, lechuga y salsa pipián
2 tacos / 21.000
3 tacos / 29.000
- * Taco de pescado al pastor, piña y jardín. Salsa de tomatillo verde y chipotles ahumados
2 tacos / 22.000
3 tacos / 30.000
- Taco de panceta, pico de gallo de piña tatemada. Salsa agri picante de 3 chiles
2 tacos / 22.900
3 tacos / 31.200



SOPITAS

Caldo de camarón
- 23.900 -

Crema de frijol negro
- 17.700 -



*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 y ensalada
- 35.000 -

PARA VEGANOS

- * Enfrijolada de champiñones salteados
- 12.300 -
- ** Enchilada de huitlacoche y pipián verde
- 14.500 -
- * Taco de pimientos verdes y maíz con salsa molcajeteadada roja
- 13.400 -
- ** Ceviche de Champiñones, salsa ligera de chipotle, majado de hierbas. Servido con Tostadas
- 13.400 -



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

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

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



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
- 22.900 -

ADICIONES

Frijoles 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

POSTRES

Volcán de Arequipe
con helado de vainilla, caramelo encima
- 13.800 -

Tres Leches
Torta mojada de tres leches, merengue, salsa de
frutos rojos y pistacho
- 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 y helado de vainilla
- 13.800 -

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

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

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 -

