



ESPECIALIDADES
MEXICANAS MEXICAN
Specialties



LOS ANTOJITOS

MEXICAN CRAVINGS

- **CROTÓN DE HONGOS AL AJILLO** (2 pzs) \$220

Pan con ajo y hierbas con champiñones salteados al ajillo

BUTTON MUSHROOMS CROUTON (2 pcs)

With garlic and mild chilli butter sauce
- EMPANADAS DE CAMARÓN Y PULPO** (2 pzs) \$270

40 g de camarón y 30 g de pulpo salteados
mayonesa de chipotle, cebolla desflemada

SHRIMP AND OCTOPUS TURN OVERS (2 pcs)

*40 g of shrimp, 30 g of octopus sautéed
with chipotle mayonnaise and pickled onion*
- **TOSTADA DE PORK BELLY** (1 pza) \$250

70 g de pork belly, raspada de maíz, mousse de frijoles negros, puré de aguacate, rábanos cortados y cilantro criollo

PORK BELLY TOSTADA (1 pc)

70 g of pork belly, crispy corn tostada, black beans mousse, avocado puree, pickled radish and creole cilantro
- SOPE DE CARNITAS DE ATÚN** (1 pza) \$260

90 g de atún con salsa de tomatillo y aguacate

TRADITIONAL “SOPE” STUFFED WITH AHI TUNA CONFIT (1 pc)

90 g of tuna with fresh green tomatillo and avocado sauce

NUESTRAS ENSALADAS

MEXICAN SALADS

- **ENSALADA MEXICANA** \$220

 Lechugas orgánicas, jitomate, aguacate, jícama, rábano, elote asado, queso fresco, crotones de ajo, semillas de calabaza y vinagreta de jamaica

MEXICAN SALAD

Organic greens, tomato, avocado, cucumber, jicama, red radish, roasted corn, fresh cheese, garlic croutons, pumpkin seeds and hibiscus vinaigrette
- **SANDÍA MARINADA CON CARDAMOMO Y CANELA** \$220

 Hojas de lechugas mixtas, supremas de naranja con queso de cabra y piloncillo

CARDAMOM AND CINNAMON SCENTED WATERMELON

With mixed greens, orange segments and goat cheese
- **ENSALADA DE JITOMATE Y AGUACATE** \$230

Con brotes de lechuga y aderezo de achiote con esencia de trufa

TOMATO AND AVOCADO SALAD

With mixed greens and truffle scented achiote dressing

PLATOS FUERTES

MAIN DISHES

- TRADICIONALES FAJITAS** \$360

Servidas con guacamole, crema agria y salsa molcajete

SIZZLING FAJITAS

Served with guacamole, sour cream and molcajete sauce

Con 100 g de res | *With 100 g of beef*

Con 100 g de pollo | *With 100 g of chicken*

Con 100 g de camarón | *With 100 g of shrimp*
- **CREPA POBLANA** (1 pza) \$200

Rellenas de rajas poblanas, salsa de flor de calabaza y chipotle

POBLANO CHILE CREPE (1 pc)

Stuffed with creamy poblano strips and chipotle scented zucchini blossom sauce
- **ENCHILADAS ROJAS CON POLLO Y QUESO SUIZO** (3 pzs) \$245

110 g de pollo en tinga servidas con lechuga, crema y queso fresco

TRADITIONAL CHICKEN ENCHILADAS WITH SWISS CHEESE (3 pcs)

110 g of tinga chicken with dried chilli and tomato sauce topped with lettuce cheese and cream

- 

FILETE DE RES EN COSTRA DE CHILES SECOS

200 g de filete de res sobre ragout de elote asado, puré de papa y cilantro, salsa de flor de calabaza

DRIED CHILLI CRUSTED BEEF TENDERLOIN

200 g of beef tenderloin roasted corn ragout served with cilantro mashed potato zucchini blossom creamy sauce

\$425
- 

PESCA DEL DÍA ESTILO ZARANDEADO

160 g de pescado del día sobre arroz al cilantro, espinacas salteadas escabeche de tomate y pepino

ZARANDEADO STYLE CATCH OF THE DAY

160 g of catch of the day with cilantro scented rice, spinach and pickled tomato

\$350
- 

MOLE DE POLLO

170 g de pechuga de pollo, mole coloradito, puré de berenjena con requesón y verdolagas marinadas

CHICKEN BREAST WITH MOLE

170 g of chicken breast, our mole espe

\$360
- CHILE RELLENO DE CAMARÓN Y CANGREJO

40 g de camarón, 30 g de jaiba, salsa de chile morita con cerveza obscura, crema agria y queso fresco

STUFFED POBLANO PEPPER

40 g of shrimp, 40 g of crab, dark beer and morita chile sauce, sour cream and fresh cheese

\$330

Extravaganza - EXTRAVAGANT -	
* ANGUS NEW YORK STEAK 454 G / 16 OZ	\$ 1,200
* ANGUS RIBEYE STEAK 454 G / 16 OZ	\$ 1,300
* ANGUS PORTERHOUSE STEAK 682 G / 24 OZ	\$ 1,600
* ANGUS COWBOY STEAK 538 G / 18 OZ	\$ 1,450
* COLA DE LANGOSTA AL GUSTO LOBSTER TAIL COOKED TO ORDER 500 G / 17.6 OZ	\$ 1,350
* Producto no incluido en el plan todo incluido * Product not included in the all-inclusive plan	

NUESTROS DULCES TRADITIONAL MEXICAN DESSERTS

- 

ARROZ CON LECHE DE COCO Y MANGO CONFITADO

Con espiral de chocolate

COCONUT SCENTED RICE PUDDING

With chocolate spiral

\$155
- 

PASTELITO DE ELOTE

Salsa de rompopo, tierra de cacahuates y helado de vainilla

THE CORN CAKE

Egg nog sauce, peanut crumble, and vanilla ice cream.

\$155
- TRADICIONALES CHURROS (1 pza)

Servidos con chocolate caliente

OUR TRADITIONAL "CHURROS" (1 pc)

Served with hot chocolate

\$155



Platillo insignia
Signature dishes



Alimento no cocinado
Raw food



Libre de gluten
Gluten free



Vegetariano
Vegetarian

Los precios establecidos en el presente menú son aplicables solamente para clientes que no contrataron nuestros paquetes o planes con alimentos incluidos (*los productos Extravaganza no forman parte del programa Todo Incluido, aplican cargo extra). Precios en moneda nacional e IVA incluido. Todos nuestros alimentos son de la más alta calidad y cuidadosamente preparados bajo la normativa del Distintivo H; el platillo que se sirve crudo, queda bajo consideración del comensal, así como el riesgo que esto implica. El gramaje aplica al peso promedio de la carne antes de cocción.

The established prices for the present menu apply only for clients that didn't buy our packages or meal plan (*Extravaganza menu items are not part of the All-Inclusive program, additional cost will apply). Prices in Mexican pesos. Tax included. All our food is of the highest quality and carefully prepared under the regulations of the food safety program "Distinctive H"; the dish that is served raw, is under your own consideration, as well as the risk involved. The average weight applies to the meat before cooking.



Handwritten
COLLECTION