



# COMIDAS Y CENAS

## BOTANAS

|                                                                                      |                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| GUACAMOLE TRADICIONAL                                                                | \$241. <sup>00</sup> |
| TOSTADAS DE ATÚN ( 2 pzas)<br>Aderezo de ajonjolí, pepino y aguacate                 | \$329. <sup>00</sup> |
| COCTEL DE CAMARÓN (100g)<br>Aguacate, pepino y tostadas                              | \$341. <sup>00</sup> |
| CEVICHE DE HUACHINANGO (100 g)<br>Hierbabuena, ceniza de habanero y cilantro criollo | \$252. <sup>00</sup> |
| PULPO PASTOR (120 g)<br>Salsa achiote, aguacate, piña asada                          | \$353. <sup>00</sup> |
| CRUJIENTES DE ROBALO (120 g)<br>Salsa talla, ceniza de chiles y puré de aguacate     | \$267. <sup>00</sup> |

## SOPAS

|                                                                           |                      |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| SOPA DE FRIJOL<br>Tortilla azul, queso de rancho y epazote                | \$149. <sup>00</sup> |
| SOPA AZTECA<br>Juliana de tortilla, aguacate y queso fresco               | \$149. <sup>00</sup> |
| SOPA DE JITOMATE ROSTIZADO<br>Queso de cabra, albahaca, ceniza de cebolla | \$149. <sup>00</sup> |
| CALDO DE HONGOS<br>Perfumado con epazote                                  | \$149. <sup>00</sup> |
| FIDEO SECO<br>Queso Ocosingo, chicharrón seco y salsa pasilla             | \$149. <sup>00</sup> |
| CONSOME DE POLLO                                                          | \$168. <sup>00</sup> |

## ENSALADAS

|                                                                               |                      |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| ENSALADA CESAR CON POLLO<br>Aderezo clásico de la casa                        | \$208. <sup>00</sup> |
| ENSALADA DE NOPAL CURADO<br>Vinagreta de limón, chicharrón seco, queso fresco | \$170. <sup>00</sup> |
| ENSALADA DE JITOMATE<br>Con queso fresco y pesto de pistache                  | \$170. <sup>00</sup> |

## PLATOS FUERTES

|                                                                                              |                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| HUACHINANGO A LA TALLA (200 g)<br>Arroz pilaf y ensalada de pepino y jitomate                | \$409. <sup>00</sup> |
| CAMARONES A LA DIABLA (180 g)<br>Arroz pilaf y ensalada de pepino, jitomate                  | \$509. <sup>00</sup> |
| PULPO ROSTIZADO (200 g)<br>Al ajillo y papa cambray                                          | \$470. <sup>00</sup> |
| PECHUGA DE POLLO (200 g)<br>Salsa de 4 chiles, vegetales de temporada                        | \$360. <sup>00</sup> |
| FILETE DE RES CHEMITA (180 g)<br>Filete de res black angus, papa machacada y cebolla cambray | \$485. <sup>00</sup> |
| ENMOLADAS (3 piezas)<br>Pollo, mole y queso cotija                                           | \$360. <sup>00</sup> |

## REGIONALES

|                                                                                               |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| TACOS DE BIRRIA (3 PZAS)                                                                      | \$191. <sup>00</sup> |
| TACOS DE CANASTA (6 PZAS)<br>Guisado de short rib, envuelto en hoja de platano                | \$263. <sup>00</sup> |
| TACOS DE SUADERO (4 pzas)<br>Con guacamole y cebollita cambray                                | \$179. <sup>00</sup> |
| TACOS DE RIB EYE (3 PZAS)<br>Queso gouda, guacamole, cebolla y cilantro en tortilla de harina | \$567. <sup>00</sup> |
| TORTA AHOGADA ESTILO “TIERRA MIA”                                                             | \$181. <sup>00</sup> |
| BIRRIA DE RES<br>Con arroz rojo                                                               | \$298. <sup>00</sup> |
| CARNE EN SU JUGO<br>Con tocino frijoles de la olla y cebollitas cambray                       | \$266. <sup>00</sup> |
| FLAUTAS DE POLLO (3 PIEZAS )<br>De tortilla raspada, con crema, lechuga, y queso              | \$277. <sup>00</sup> |
| TAMPIQUEÑA (180 g)<br>Enmolada, frijoles refritos, guacamole                                  | \$490. <sup>00</sup> |

## A LA PARRILLA

|                                                                                                                  |                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Con dos guarniciones a elegir                                                                                    |                      |
| CAMARONES U-10 (180 g)                                                                                           | \$494. <sup>00</sup> |
| SALMÓN (200 g)                                                                                                   | \$457. <sup>00</sup> |
| PECHUGA DE POLLO (200 g)                                                                                         | \$370. <sup>00</sup> |
| FILETE DE RES (180 g)                                                                                            | \$490. <sup>00</sup> |
| RIB EYE BLACK ANGUS (340 g)                                                                                      | \$788. <sup>00</sup> |
| HAMBURGUESA BLACK ANGUS (220 g)<br>Con tomate ahumado, queso, pimientos asados, aderezo de jalapeño y hoja santa | \$373. <sup>00</sup> |

## GUARNICIONES

|                        |
|------------------------|
| PURE DE PAPA           |
| PAPAS A LA FRANCESA    |
| VEGETALES DE TEMPORADA |
| ESPINACAS A LA CREMA   |
| ESPARRAGOS AL GRILL    |
| ARROZ PILAF            |

## AGUAS FRESCAS

|                                             |                     |
|---------------------------------------------|---------------------|
| JAMAICA<br>Con anís y betabel               | \$68. <sup>00</sup> |
| HORCHATA<br>Con helado de vainilla y canela | \$68. <sup>00</sup> |

## BEBIDAS EMBOTELLADAS

|                                     |                      |
|-------------------------------------|----------------------|
| REFRESCO (335 ml)                   | \$64. <sup>00</sup>  |
| AGUA DE PIEDRA MINERAL (655 ml)     | \$180. <sup>00</sup> |
| AGUA NATURAL CASA DEL AGUA (335 ml) | \$58. <sup>00</sup>  |
| AGUA MINERAL TOPOCHICO (335 ml)     | \$72. <sup>00</sup>  |
| AGUA MINERAL PERRIER (330 ml)       | \$117. <sup>00</sup> |

Precios en pesos mexicanos, IVA incluido. Los gramajes de nuestras porciones son aproximados y antes de cocción. Los platillos que contienen carne, pescado o mariscos crudos, se sirven bajo consideración del comensal debido al riesgo que implica.