

Dinner menu - menú de Cena

Cold Appetizers / Entradas Frías

☞☞ Tuna salad stuffed avocado, crispy tostadas and creamy chipotle chilli dressing
Aguacate relleno con ensalada de atún, tostadas crujientes y aderezo cremoso de chipotle

☞☞ Shrimp, scallop and squid seaffod trilogy with tomato, cucumber, red onion, marinated with lemon and garlic oil, served with tomato sauce and serrano chilli
Trilogía de camarón, callo de hacha, calamar con jitomate, pepino, cebolla morada, marinado con limón, aceite de ajo y salsa de tomatillo con chile serrano

🍏☞☞ Guerrero-style fresh fish tenders marinated with citrus, minced jalapeño chilli, pickled onion, served with fresh cilantro and corn tostadas
Tiras de pescado fresco estilo Guerrero, marinado con cítricos, chile jalapeño cortado finamente, cebolla curtida, cilantro fresco y tostadas de maíz horneadas

🍏☞☞ Yucatan - style shredded beef with sour orange, radish and fresh cilantro
Salpicón de res estilo Yucatán con naranja agria, rábano y cilantro

☞☞ Hogfish tostada, marinated with lime and hibiscus
Tostada de boquinete, marinada con limón y flor de Jamaica

Hot Appetizers / Entradas Calientes

☞☞ Melted Oaxaca cheese with sausage served with salsa mexicana, corn tortillas and spicy salsas
Queso Oaxaca fundido con chorizo y salsa mexicana, servido con tortillas de maíz y salsas picantes

☞☞ Panuchos: black bean filled soft corn tortilla tostada served with turkey, tomato, lettuce, pickled red onion and hard-boiled egg
Panuchos, tortillas de maíz rellenas de frijol, servidos con pavo deshebrado, tomate, lechuga, cebolla morada curtida y huevo cocido

Gringa flour tortilla with “al pastor” guajillo marinated pork leg and melted cheese, green sauce
Gringa de tortilla de harina rellena de queso fundido y carne de cerdo al pastor al chile guajillo, salsa verde



- 🌿 Huarache style corn tortilla, topped with flank steak, grated panela cheese, lettuce and sour cream

Huarache de arrachera, queso panela rallado, lechuga y crema ácida

- 🌿 Homemade beef chilli with black beans, chopped tomato, bell peppers and spices served with sour cream, cheese and minced onion

Chili beans de res estilo casero, tomate picado, frijoles negros, pimientos y especias con crema agria, queso Cotija y cebolla picada

Salads / Ensaladas

Grilled chicken salad, mixed greens, fresh panela cheese, avocado, fried tortilla julienne, pasilla chilli rings and sweet onion vinaigrette

Ensalada de pollo asado, lechugas, queso panela, aguacate, juliana de tortilla frita, aros de chile pasilla y vinagreta de cebolla dulce

- 🌿 🍏 Mixed greens and corn salad with tender tomatoes, green fava beans, touch of spearmint and Xcatic chilli vinaigrette

Ensalada de lechugas mixtas y elote, tomatitos tiernos, habas verdes con un ligero toque de hierbabuena y vinagreta de chile Xcatik escalivado

Cream & Soup / Crema y Sopa

Corn and vegetable chowder served in bread bowl with fried Creole epazote herb
Crema de elote y caldo de vegetales, servido en pan campesino con fritura de epazote criollo

- 🌿 Tortilla “Azteca” soup served with fried tortilla strips, sour cream, fresh cheese, pasilla chilli, avocado and pork cracklings

Sopa Azteca, caldo de tortilla servido con tiras de tortilla frita, crema agria, queso panela, chile pasilla, aguacate y chicharrón



Meat / Carne

- ☯ Beef, chicken or mixed fajitas with bell peppers, onion and tomato, served with refried beans, melted Oaxaca cheese, guacamole and tortillas

Fajitas de res, pollo o mixtas con pimientos, cebolla y tomate, servido con frijoles refritos, queso Oaxaca gratinado, guacamole y tortillas

- ☯☾ Marinated pork Tomahawk chop with pulque and cascabel chilli sauce served with plantain “molote” tamal and mashed carrots

Chuletón de cerdo corte Tomahawk adobado con salsa de chile cascabel y pulque, con molote de plátano macho y puré de zanahoria

- ☯ Lamb mixiote stew in maguey leaves, served with pea and sweet potato puré

Mixiote de cordero envuelto en hoja de maguey, cocido al vapor con puré de chícharo y camote

- ☯☾ Norteño barbecue served in the traditional stone “molcajete”;

flank steak, chicken breast, Mexican sausage, pork chop, baby onions and roasted chillis accompanied with charro beans stew and extra hot habanero tamulada sauce

Parrillada norteña, servida en el tradicional molcajete con arrachera, pechuga de pollo, chorizo, chuleta de cerdo, cebollas cambray y chiles toreados, acompañado con frijoles charros y salsa tamulada de chile habanero

“Enmoladas” corn tortillas stuffed with chicken, served with red, white and green mole

Enmoladas, tortillas de maíz rellenas de pollo, servidas con tres diferentes moles rojo, blanco y verde

- ☯☾ Roasted beef ribs cooked in sun dried morita chilli sauce and avocado leaf, served with roasted corn on the cob and stewed beans

Costilla de res rostizada y cocida en salsa de chile seco morita, hoja de aguacate con guarnición de elote asado y frijoles de la olla

- ☯☾ Buried oven style baked pork shank served with onion, fresh cilantro and spicy green sauce

Chamorro de cerdo estilo horno enterrado acompañado de cebolla, cilantro y salsa verde picante

- ☯ Fried chicken flautas served with green sauce, lettuce, sour cream and fresh cheese

Super flautas de tortilla de maíz, rellenas con pollo, salsa verde cruda, lechuga, crema agria y queso fresco



Fish / Pescado

🌿 Seafood Mazatlán-style molcajete with lime, garlic, tomato, slices of serrano chilli flavored with Mexican pepperleaf

Molcajete de mariscos mixtos estilo Mazatlán con limón, ajo, tomate, rodajas de chile serrano y aromatizado con hoja santa

🍏 Mahi mahi fish filet “al pastor” style, marinated with lime, served with grilled pineapple and baby onion

Filete de mahi mahi al pastor marinado con lima, acompañado de piña asada y cebolla cambray

🍏 Grilled salmon with orange and smoked chipotle chilli sauce, served with seasonal grilled vegetables and corn rice with epazote herb

Salmón con salsa de naranja y chipotle ahumado, vegetales de temporada asados y arroz de elote con epazote

🌿 “Tumbada” rice, traditional Veracruz recipe of rice with fish and seafood in fish stock, serrano chilli, onion, tomato and garlic

Arroz a la tumbada tradicional receta Veracruzana de pescado y mariscos, con base de caldo de pescado, chile serrano, cebolla, tomate y ajo

🍏 These are healthy dishes which help in maintaining balanced diet
Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 These are gluten free dishes / *Son platillos son libres de gluten*

🍷 These are ovo lacto vegetarian dishes / *Son platillos ovo lacto vegetarianos*

🌶️ These are spicy dishes / *Son platillos picantes*

🌱 These are vegan dishes / *Son platillos veganos*

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition
El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica



Desserts menu- menú de postres

- ☞ 🍌 Ice cream trilogy: “Gloria” milk candy, Tequila and avocado

Trilogía de helados: helado de glorias, tequila y aguacate

- 🍌 Giant churro with xtabentún ice cream and chocolate sauce

Churro gigante con helado de xtabentún y salsa de chocolate

- ☞ 🍌 Chocolate custard with brown sugar caramel, cocoa and sweet morita chilli crumbles

Natilla de chocolate con capa de azúcar morena, cacao y tierra de chile morita dulce

- 🍌 Traditional three milk cake soaked in sweetened condensed milk, evaporated milk and fresh cream

Tradicional pastel de tres leches

- ☞ 🍌 Old-style rice pudding with jaggery, vanilla and raisins

Arroz con leche a la antigua con piloncillo, vainilla y pasitas

- ☞ 🍌 Seasonal tropical fruit plate

Plato de fruta tropical de temporada

☞ These are gluten free dishes / *Son platillos son libres de gluten*

🍌 These are ovo lacto vegetarian dishes / *Son platillos ovo lacto vegetarianos*

🍌 These are vegan dishes / *Son platillos veganos*

