



## BOTANAS

### HABAS TATEMADAS

CONSERVA DE HABAS TATEMADAS EN ACEITE DE OLIVA ARBEQUINA, RALLADURA DE LIMÓN AMARILLO Y LAUREL.

\$85

### PAPAS RUDAS

PAPA ORGÁNICA EN GAJOS CON 3 COCCIONES. FRITA A LA PERFECCIÓN ACOMPAÑADAS DE DIP DE JOCOQUE CON CILANTRO.

\$225

### CHURRO SALADO

UN CHURRO XL CON CHAYA, SERVIDO CON UNA SALSA DE QUESO COTIJA AÑEJO Y POLVO DE CHILE CHILHUACLE.

\$225

### OREJAS CON ACHIOTE

OREJAS CONFITADAS Y DESPUÉS FRITAS HASTA CRUJIENTES POR FUERA Y SUAVES POR DENTRO ACOMPAÑADAS DE UNA VINAGRETA DE ACHIOTE, NARANJA AGRIA Y HABANERO.

\$250

### ALITAS BRUTAS

ALITAS DE POLLO MARINADAS CON LIMÓN AMARILLO Y TOMILLO. FRITAS Y ADEREZADAS CON UNA SALSA DE JUGO DE LIMÓN, CHILE MORITA Y ACEITE DE AJO CONFITADO. DESPUÉS ASADAS Y ACOMPAÑADAS DE ADEREZO RANCH HECHO EN CASA.

\$235

## FRÍOS

### TOSTADA DE ATÚN

TOSTADA DE NIXTAMAL, CHINTEXTLE, ATÚN DE BAJA CALIFORNIA, AGUACATE, SALSA MACHA DULCE, JÍCAMA, CILANTRO Y CEBOLLA MORADA CON LIMÓN Y CHILTEPÍN.

\$265

### ENSALADA DE MACHACA

ENSALADA DE LECHUGA FRANCESA CON ADEREZO DE AGUACATE. TERMINADA CON MACHACA DE RES TOSTADA, YEMA CURADA Y AIRE DE QUESO COTIJA.

\$265

### MEJILLONES

MEJILLONES TIBIOS COCIDOS EN ACEITE DE GUAJILLO TOSTADO MONTADOS EN SU CONCHA TERMINADOS CON CEVICHE FRESCO DE MAÍZ CON TOMATE VERDE Y ROJO.

ORDEN: \$380 / PZ: \$65

### CEVICHE VERDE

CEVICHE DE PESCA FRESCA DEL DÍA Y PULPO FRITO CRUJIENTE CON HABANERO VERDE, AGUACATE HIERBAS, JILOTE, CEBOLLA MORADA Y JUGO DE LIMÓN VERDE, TERMINADO CON POLVO DE CHAYA.

\$399

TODOS NUESTROS PRECIOS SON EN PESOS MEXICANOS (MXN) E INCLUYEN IVA AL 16%. EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS CONSUME. ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO Y TARJETA (VISA, MASTERCARD Y AMERICAN EXPRESS). LOS GRAMAJES SON EN CRUDO Y VARÍAN DE ACUERDO CON LA COCCIÓN. LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA.



## UNITARIOS

### GORDITA DE OSTIÓN

GORDITA DE HARINA DE MANTEQUILLA HECHA AL MOMENTO RELLENA DE OSTIONES FRITOS, AGUACATE Y ENSALADA DE APIO CON MIZUNA Y MAYONESA HERBAL. ACOMPAÑADA DE SALSA DE HABANERO QUEMADO.

\$275

### TACO PLANCHADO

TACO EN TORTILLA DE MAÍZ RELLENO DE BARRIGA DE CERDO CONFITADO 8 HORAS EN MANTECA Y HIERBAS. PLANCHADO AL MOMENTO ACOMPAÑADO DE CEBOLLA, AGUACATE, SALSA MOLCAJETEADA DE 3 TOMATES Y CILANTRO.

\$95

### TACO MCALLEN

TACO CON TORTILLA DE HARINA POR FUERA Y MAÍZ CRUJIENTE POR DENTRO. SALSA DE QUESO CHEDDAR INTENSO, BLACK ANGUS MARINADA, CEBOLLA CARAMELIZADA CON MEZCAL, LECHUGA Y ACOMPAÑADA DE SALSA TATEMADA DE MORITA.

\$200

### PIRATA CON TUÉTANO

TACO DE HARINA DE 20CM RELLENO DE CARNE ASADA BLACK ANGUS, QUESO ASADERO DE AGUASCALIENTES Y ENSALADA DE VERDOLAGAS CON CEBOLLA MORADA. ACOMPAÑADO DE TUÉTANO ASADO Y DE EMULSIÓN DE AGUACATE.

\$425

## ACOMPAÑAMIENTOS

### BRÓCOLI YUCATECO

BRÓCOLI ASADO EN LEÑA CON MANTEQUILLA DE EPAZOTE Y CHILE PIQUÍN, SERVIDO CON LECHE DE PEPITA DE CALABAZA TOSTADA, ACEITE DE HOJA SANTA, POLVO DE MAÍZ FRITO Y YEMA PASTEURIZADA.

\$250

### UCHEPO

TAMAL SEMI DULCE DE ELOTE TIERNO, CUBIERTO CON UNA ESPUMA DE QUESO, MERMELADA Y SALSA DE TOMATE VERDE. TERMINADO CON MACADAMIA RALLADA.

\$255

### FRIJOLES CON QUESO

CAZUELITA DE FRIJOLES CREMOSOS CON ESPECIES NORTEÑAS, UN CUBO DE QUESO PANELA ARTESANAL MARINADO Y ASADO EN EL CENTRO. TERMINADO CON UNA CREMA DE CEBOLLA ASADA.

\$215

### GUACAMOLE

AGUACATE PARA HOY MARTAJADO CON LIMÓN AMARILLO, CHOCHOYOTAS FRITAS Y VERDOLAGAS, TERMINADO CON PEREJIL FRITO Y SAL DE HOJUELA.

\$195

TODOS NUESTROS PRECIOS SON EN PESOS MEXICANOS (MXN) E INCLUYEN IVA AL 16%. EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS CONSUME. ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO Y TARJETA (VISA, MASTERCARD Y AMERICAN EXPRESS). LOS GRAMAJES SON EN CRUDO Y VARÍAN DE ACUERDO CON LA COCCIÓN. LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA.

## PRINCIPALES

### POLLO PIBIL

POLLITO LECHAL ORGÁNICO ASADO EN LEÑA CON GLASEADO DE NARANJA AGRIA, PASTA DE ACHIOTE HECHA EN CASA. ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE ROMERITOS, HABAS Y FRIJOL NEGRO.

\$585

### PESCADO NEGRO

ROCKOT DE BAJA CALIFORNIA, ASADO CON MANTEQUILLA DE AJO. SERVIDO SOBRE EMULSIÓN DE RECADO NEGRO. TERMINADO CON CENIZA DE TORTILLA Y ALGAS MARINAS. ACOMPAÑADO DE AGUACATE QUEMADO Y TORTILLAS.

\$515

### ARRACHERA MIXTECA

ARRACHERA WAGYU CROSS, ASADA EN LEÑA, CON POLVO DE CACAO, HORMIGA CHICATANA Y MIXE, SERVIDA SOBRE SALSA DE CHILE CASCABEL CON CAFE. ACOMPAÑADA DE CEBOLLITAS CAMBRAY ASADAS EN MANTECA Y UN LIMÓN QUEMADO.

\$725

### CHAMORRO CANTINERO

CHAMORRO DE CERDO GLASEADO, HORNEADO TODA LA NOCHE EN ADOBO DE CHILES CON COMINO, ORÉGANO Y RALLADURA DE NARANJA SERVIDO CON CEBOLLA MORADA, HABANERO Y LIMÓN ACOMPAÑADO DE TORTILLAS.

\$765

### **CORTE VAQUERO**

COWBOY WAGYU CROSS DE 1 KG, ASADO CON CHILES SECOS EN LEÑA ESCONDIDO EN CHIPS DE AJO, ACOMPAÑADO DE ESCAMOLES VERDES, UNA SALSA HECHA AL MOMENTO DE PIQUÍN CON JUGO DE LIMÓN Y ACEITE DE OLIVA Y TORTILLAS DE MAÍZ Y DE HARINA.

**DE JUEVES A DOMINGO.**

\$5,000

EXTRA: TORTILLAS DE HARINA \$40

QUESADILLAS DE HARINA (X3) \$90

## POSTRES

### TARTA REYNOSA

TARTA DE NUEZ PECANA CON MAPLE, TERMINADA CON HELADO DE VAINILLA DE PAPANTLA Y QUESO BRIE DE QUERÉTARO.

\$285

### MAGDALENA DE CHOCOLATE

PASTELITO DE CHOCOLATE GLASEADO CON SALSA DE CHOCOLATE, CRUJIENTE DE MIEL, HELADO DE VAINILLA, NIBS DE CACAO Y SAL DE HOJUELA.

\$250

TODOS NUESTROS PRECIOS SON EN PESOS MEXICANOS (MXN) E INCLUYEN IVA AL 16%. EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS CONSUME. ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO Y TARJETA (VISA, MASTERCARD Y AMERICAN EXPRESS). LOS GRAMAJES SON EN CRUDO Y VARÍAN DE ACUERDO CON LA COCCIÓN. LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA.