

ANTOJITOS

GUACAMOLE 10.000

1/2

6.000

PERFECTO PARA EMPEZAR, PREPARADO A LA MESA +CHIPS DE MAÍZ HECHOS EN CASA

CROQUETAS 5.400

DE CARNITAS Y LONGANIZA AHUMADA, CON PANKO Y SÉSAMO +MAYO AL CHIPOTLE

RAW BAR

AGUACHILE DE CAMARÓN 8.500

PREPARACIÓN FRESCA CON CAMARONES, PEPINO, TOMATE, CEBOLLA MORADA, JALAPEÑO, CHILE HABANERO, LIMÓN, CILANTRO +CHIPS DE PLÁTANO

CEVICHE TROPICAL 11.000

DADOS DE PESCADO FRESCO DEL DÍA CON MANGO, PIÑA TATEMADA Y CEBOLLA MORADA EN LECHE DE TIGRE DE COCO, SERVIDO CON TOSTÓN DE PLÁTANO

EL CONSUMO DE MARISCOS CRUDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE CONTRAER ENFERMEDADES



TOSTADAS (3U)

LAS DE FILETE 11.000

TÁRTARO ESTILO MICHOACÁN, CON SALSA DE TOMATES FRESCOS, CILANTRO, MOSTAZA DIJON CASERA, CEBOLLA ENCURTIDA, YEMA DE HUEVO PASTEURIZADA AL CHIPOTLE Y PALTA

LAS DE ATÚN 8.500

VERSIÓN PLAYERA CON PESCADO FRESCO EN MAYO-SRIRACHA, CON SALSA DE PALTA-HABANERO Y CEBOLLÍN CROCANTE

LAS DE SHIITAKE 10.500

CHAMPIÑONES AHUMADOS SOBRE PURÉ DE FRIJOLES NEGROS, CON "CHIMICHARRO" DE PIMENTONES Y JALAPEÑOS +PUNTOS DE CAMOTE Y NARANJA

LAS DE LOCOS 13.900

120 GR DE LOCOS SOBRE BASE DE EMULSIÓN VERDE DE ESPINACA, JALAPEÑO Y MENTA. MAYO DE AJO CONFITADO, AJÍ VERDE ENCURTIDO Y CHIPS DE PAPAS NATIVAS



ENSALADAS

LOLITA'S CLASSIC CAESAR 6.000

HOJAS DE LECHUGA COSTINA FRESCA Y A LA
PLANCHA, PARMESANO +ADEREZO CAESAR
*CAMARONES SALTEADOS +3.500

RAINBOWL 9.800

SALMÓN CURADO EN TAJÍN Y CÍTRICOS
ACOMPAÑADO DE MANGO Y TOMATE ASADO,
ENDIVIA TATEMADA, REPOLLO MORADO FRESCO,
FRIJOL NEGRO, MIX DE HOJAS VERDES Y MOTE
CRISPY +ADEREZO DE CREMA MEXICANA

ENSALADA VERDE CON AMARANTO Y QUESO

TELITA 7.000

BOLITAS DE QUESO APANADAS SOBRE MIX DE
BERROS Y HOJAS VERDES, CON AMARANTO,
PEPINO Y BETARRAGA +VINAGRETA DE AGAVE

SANDWICHES

MEDIANOCHE CUBANO 11.000

CERDO AL MOJO DE AJO Y HIERBAS, JAMÓN
AHUMADO, GRUYERE, ALIOLI AL AJO NEGRO,
MOSTAZA Y PEPINILLOS LOLITA JONES EN PAN
CUBANO

HAMBURGUESA DE CANGREJO 10.500

CROQUETA DE JAIBA EN PAN DE PAPA TOSTADO
CON RÚCULA, CEBOLLA Y AJÍ CHILENO
ENCURTIDOS, MAYO AL JENGIBRE +PALITOS DE
YUCA

TACOS (3U)

CARNITAS 7.200

COSTILLAR DE CERDO EN COCCIÓN LARGA, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, SALSA TATEMADA, POLVO DE CHICHARRÓN AHUMADO

VEGETALES SALTADOS 6.900

MIX DE VEGETALES DE ESTACIÓN SALTADOS, PURÉ DE FRIJOLES NEGROS, CHIPS DE PAPA NATIVA Y SALSA DE AJÍ AMARILLO

PULPO 11.000

CHICHARRÓN DE PULPO AL CURRY AMARILLO, GUACAMOLE, SALSA MANGO-HABANERO, MANÍ TOSTADO Y CILANTRO

PESCADO 7.400

PESCA DEL DÍA (PESCADO BLANCO) FRITO AL ESTILO SAN ANTONIO CON ENSALADA CHILENA Y EMULSIÓN DE AJÍ VERDE

CAMARÓN 8.200

CAMARONES ECUATORIANOS SALTEADOS CON CAJÚN SPICE MIX, PICO DE GALLO, PEPINO FRESCO, CREMA MEXICANA Y PALTA

COCHINITA PIBIL 8.100

CERDO ADOBADO EN ACHIOTE, NARANJA Y VINAGRE, COCINADO AL VAPOR EN HOJA DE PLÁTANO. CON CEBOLLA ENCURTIDA, TAQUERA VERDE Y PIÑA TATEMADA

BIRRIA DE TERNERA Y OSOBUCO 8.500

CON ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE Y CEBOLLA Y TAQUERA ROJA

AL PASTOR 8.100

(PREGUNTAR POR DISPONIBILIDAD) EL TRADICIONAL AL TROMPO CON SALSAS A ELECCIÓN

*OPCIÓN VEGANA CON COLIFLOR AL PASTOR

DE FONDO

PASTA CABO SAN LUCAS 16.000

FETUCCINI ARTESANAL EN SALSA CREMOSA DE CAMARONES Y PULPO (MARISCOS SUJETOS A DISPONIBILIDAD)

PORK BELLY TAMAULIPAS 13.500

PANCETTA DE CERDO CROCANTE CON ARROZ MELOSO DE TOMATILLO, TOCINO, SEMILLAS DE COMINO Y YELLOW MUSTARD +GASTRIC DE CHILE DE ÁRBOL

CHILAKILLERS CON ARRACHERA 20.000

200 GR DE ARRACHERA CON TRADICIONALES CHILAQUILES ROJOS (TOTOPOS DE MAÍZ BAÑADOS EN SALSA DE CHILES AHUMADOS, QUESO PALMITA, CREMA MEXICANA, CEBOLLA Y CILANTRO)

PARA COMPARTIR

CORTES DE GRAN FORMATO SERVIDOS CON TORTILLAS, SALSAS Y GUARNICIONES PARA TAQUEAR

MEXICAN GRILL 75.000

600 GR DE FILETE SOUS VIDE, 250 GR DE CAMARONES AL AJILLO Y CORTE ESENCIAL DEL DÍA (PREGUNTAR A SU GARZON), SERVIDO CON AGUACATE ASADO, PIMENTONES, CHILE TOREADO, CEBOLLA AL GRILL

COSTILLAR AHUMADO 70.000

6-7 HUESOS (1,2-1,3 KG) DE COSTILLAR AHUMADO EN CASA, COCINADO POR 10 HRS EN AGAVE Y BBQ CASERA, SERVIDO CON COLESLAW, ESQUITES, PICO DE GALLO, CEBOLLA ENCURTIDA Y CHILE TOREADO

GUARNICIONES

TOSTONES 3.500

DE PLÁTANO VERDE CON QUESO PALMITA Y PICO DE GALLO

ESQUITES 3.500

PREPARACIÓN CON GRANOS DE MAÍZ, SALSA DE CHIPOTLE, QUESO PALMITA Y CILANTRO

FRIJOLES PUERCOS 3.500

DELICIOSA MEZCLA DE FRIJOLES ROJOS Y NEGROS COCINADOS CON LONGANIZA Y COSTILLAR AHUMADO

YUCA FRIES 4.000

BASTONES DE YUCA FRITA CON MAYO A ELECCIÓN (JENGIBRE, AJO CONFITADO O CHIPOTLE)

SALSAS

ORDENADAS DE MENOS A MÁS PICANTE

CREMA MEXICANA, PICO DE GALLO (PIÑA O

PEPINO), CEBOLLA ENCURTIDA, MOJO

PICÓN, MAYO AL AJO CONFITADO, MAYO

JENGIBRE, TAQUERA ROJA (CORTESÍA),

TAQUERA VERDE (CORTESÍA), EMULSIÓN DE

AJÍ VERDE, SALSA DE MANGO, EMULSIÓN DE

PALTA-HABANERO, MAYO AL CHIPOTLE,

SIETE CHILES, LA MALDITA 1.000