

# 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

ARAÑITA CON RAJAS 20.000

180-200 GR DE ARAÑITA ACOMPAÑADA DE RAJAS CON CREMA (AJÍES Y PIMENTONES VERDES, CEBOLLA, CREMA) Y ELOTE (MAIZ EN CORONTA) UNTADO EN CHIPOTLE Y QUESO PALMITA

# 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