

ANTOJITOS

GUACAMOLE 10.900

1/2 6.500

PERFECTO PARA EMPEZAR, PREPARADO A LA MESA +CHIPS DE MAÍZ HECHOS EN CASA
ESTE ITEM CONTRIBUYE A LA FUNDACIÓN TECO PARA CHILE

CROQUETAS 6.000

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

TÁRTARO DE FILETE Y

CHICHARRÓN DE MOLLEJAS 13.000

120 GR DE FILETE Y MOLLEJAS CROCANTES CON DRESSING DE CEBOLLA ASADA, EMULSIÓN DE HABANERO Y BAGUETTE TOSTADA

QUESO FUNDIDO 9.900

QUESO GUAYANÉS, LONGANIZA Y PICO DE GALLO EN SARTÉN CALIENTE +TORTILLAS

ENSALADAS

CAESAR SALAD +ATÚN SELLADO 9.600

LECHUGA COSTINA CON ADEREZO CAESAR DE LA CASA +150 GR DE ATÚN FRESCO CON COSTRA DE PEPITAS SELLADO A LA PLANCHA

RAINBOWL 9.800

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

TOSTADAS

LAS DE POLLO (3U) 7.900

POLLO COCINADO EN SALSA MACHA (AJÍES Y MANÍ), CON MAYO CHIPOTLE, TOMATES ASADOS, LECHUGA COSTINA Y LÁMINAS DE PALTA

LAS DE ATÚN (3U) 9.000

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

LAS DE SHIITAKE (3U) 10.500

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

LAS DE LOCOS (3U) 14.200

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



MARISQUERÍA

AGUACHILE "ALMAR" 10.500

AGUACHILE DE CAMARÓN INSPIRADO EN MÉRIDA,
EN BASE A AGUACATE, JALAPEÑO Y FUMET.
CON CAMARÓN GRILLADO

CEVICHE TROPICAL 11.400

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

LEVANTA MUERTOS 2.0 13.500

CÓCTEL DE MARISCOS (PULPO, CAMARÓN Y
OSTIÓN) EN SALSA BLOODY LOLITA CON
PEPINO, LÁMINAS DE PALTA Y OSTRA JAPONESA

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

SANDWICHES

MEDIANOCHE CUBANO 12.600

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 11.000

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



TACOS (3U)

CARNITAS 7.300

CORTES SELECCIONADOS 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 10.200

CAMARONES ECUATORIANOS ADOBADOS EN CHILES Y ESPECIAS CON ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA Y SALSA DE AJÍ VERDE AL CARBÓN

COCHINITA PIBIL 8.200

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

QUESABIRRIA DE TERNERA Y OSOBUCO 9.900

CON CHEDDAR Y MOZZARELA DERRETIDOS, CEBOLLA CARAMELIZADA AL BOURBON +TAQUERA ROJA Y CILANTRO

TACO DE ESTACIÓN 8.600

TACO DE LENGUA- LENGUA BRASEADA SOBRE CONFIT DE TOMATES, EMULSIÓN DE AJÍ CACHO DE CABRA Y SALSA VERDE

DE FONDO

PASTA CABO SAN LUCAS 16.100

FETUCCINI ARTESANAL EN SALSA CREMOSA DE CAMARONES Y PULPO

PORK BELLY TAMAULIPAS 13.900

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

BISTEC Y CHILE RELLENO 18.000

200 GR DE PUNTA DE GANSO AMERICANA AHUMADA A BAJA TEMPERATURA, CON RAJAS A LA CREMA Y PIMIENTO ASADO RELLENO DE PURÉ DE ARVEJA Y TOCINO

MERLUZA ZARANDEADA 12.000

200 GR DE MERLUZA ASADA EN ADOBO DE CHILES SOBRE PURÉ SUAVE DE PAPAS, JALAPEÑOS, HUACATAY Y CILANTRO

PARA COMPARTIR

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

MEXICAN GRILL 76.000

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 66.000

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 5.500

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 3.500

PURÉ DE FRIJOLES ROJOS Y NEGROS CON QUESO PALMITA, TOMATE Y CILANTRO +TOTOPO

YUCA FRIES 4.000

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

SALSAS 1.000

ORDENADAS DE MENOS A MAS PICANTE

CREMA MEXICANA

PICO DE GALLO

CEBOLLA ENCURTIDA

MOJO PICÓN

MAYO AL AJO CONFITADO

MAYO JENGIBRE

TAQUERA ROJA

TAQUERA VERDE

SALSA DE MANGO Y HABANERO

EMULSIÓN DE PALTA Y HABANERO

AJÍ VERDE ASADO

MAYO AL CHIPOTLE

LA MALDITA

LOLITA JONES