

# 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 G 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 G 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 G 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 Y LÁMINAS DE PALTA

\*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 (3 U)

**CARNITAS** 7.500

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** 7.600

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

**TACO WEY** 9.900

OXTAIL COCINADO A BAJA TEMPERATURA EN CHILES Y VINO TINTO CON ENSALADILLA DE PUERROS ASADOS Y CHILES TOREADOS

**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 18.500

250 G DE ENTRECOT CON RAJAS A LA CREMA Y AJÍ VERDE ASADO RELLENO DE PURÉ DE ARVEJA Y TOCINO

MERLUZA ZARANDEADA 12.000

200 G 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 G DE FILETE SOUS VIDE, 250 G DE CAMARONES AL AJILLO Y 120 G DE MALAYA, SERVIDO CON AGUACATE ASADO, PIMENTONES, CHILE TOREADO Y 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 +TOTOPOPOS

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**