

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 TECHO 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 +SALMÓN CURADO 11.000

LECHUGA COSTINA CON ADEREZO CAESAR DE LA CASA +150 G SALMÓN CURADO EN TAJÍN Y CÍTRICOS

MEXICAPRESE 11.900

ENSALADA DE TOMATES ORGÁNICOS FRESCOS, CONFITADOS, ASADOS Y EN GAZPACHO. CON QUESO PALMITA, PESTO DE ALBAHACA, CRUTONES Y AJÍ VERDE

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 25.500

300 G DE LOMO VETADO ANGUS ARGENTINO 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