

## entradas

### Guacamole en Molcajete

Preparado en la mesa, con aguacate Hass importado, jalapeño, tomate, cebolla y cilantro. Servido con tortillas de maíz calientes, chips, salsa de chile pasilla de Oaxaca y salsa de tomatillo y habanero.

9.50 (2-3 personas) 19.00 (4-6 personas)

Podemos prepararlo **LEVE - MEDIO - PICANTE**

### Sopa de Tortilla

Clásica sopa mexicana con pollo a la parrilla, aguacate, queso Chihuahua, crema, tiras de crujiente tortilla y chile pasilla. 7.00

### Flautas de Pollo

Rollos de tortilla rellenas de pollo cubiertas con salsa de chile pasilla de Oaxaca y salsa verde cruda. Coronado con queso fresco y crema. 9.00

### Queso Fundido

Queso Chihuahua, cilantro y rajas de chile poblano 10.00

Opción: chorizo 12.00, camarones al ajillo 12.50, hongos 12.00

### Empanadas de pollo

Servidas con pico de mango. 8.00

### Pulpo a la parrilla

Con aceitunas verdes, papines, berro y rajas 12.00

## ceviches

### Atún

Con chile habanero, naranja injertada, cebolla morada y cilantro, sobre medallones de sandía. 7.50

### Camarón

Con emulsión de aguacate, mango, piña, tomate cherry, menta fresca, semillas de calabaza tostadas, aguacate y salsa de chile pasilla. 7.50

### Corvina

Con emulsión de conchuela, aguacate, jamón serrano y bastoncitos de yuca frita 8.00

### Degustación de Ceviches

Disfrute una triada de nuestros ceviches de atún, camarón y corvina. 8.50

## ensaladas

### Pollo

Tiras de pollo a la parrilla con lechuga, chayote, maíz, chile ancho y aderezo de tomatillo. 7.50

### Camarones

Camarones crujientes con frijoles negros, maíz, pimientos, tocino y aderezo de maní con chipotle. 8.00

### Ensalada de la Calle con Atún al Pastor

Filete de atún a la parrilla, servido con mango, jícama, piña, pimentón, semillas de calabaza tostadas, sobre una cama de lechugas rojas.

Aderezado con vinagreta lima y miel. 11.50

## tacos

### **Pargo de Cola Amarilla**

Marinado en limón, aceite de trufas blancas y chile serrano. Servido sobre tortilla crujiente con arúgula y tocino. 8.00

### **Panza con Conchuela**

Tortillas de maíz hechas en casa, con tocino fresco de cerdo braseado y conchuelas al pastor, rábano, naranjas y chile habanero. 14.50

### **Corvina**

Rebosada con pankó, coronada de tártara de jalapeño, acompañada con escabeche de repollo. 8.50

### **Atún**

Con puré de guisantes, albahaca y perejil. Servido con rábano encurtido. 9.50

### **Filete de Res**

Servido con queso de cabra, cilantro, chalotes, remolacha y tomatillo encurtido. 9.50

### **Vegetales**

Hongos blancos, crimini, portobelo, espárragos, zucchini, rajas y semillas de calabaza tostadas, sobre puré de tomate con ajo rostizado. 7.50

## tortas y quesadillas

### **Pelona**

Short ribs desmechado, en crujiente pan ciabatta con tomates confitados al horno, frijoles negros sazonados, jalapeño encurtido, cebolla, crema fraiche, en salsa de chiles pasilla de Oaxaca y salsa tomatillo verde. Servida con camote frito. 12.50

### **Quesadilla**

Tortillas de 10" de harina a la parrilla rellena con queso Chihuahua, servida con guacamole fresco y pico de gallo Rosa Mexicano. 9.00  
Con pollo a la parrilla por 10.00  
Con camarones al ajillo por 12.50

## Enchiladas

### **Enchiladas Suizas**

Creposa salsa de tomatillo sobre dos tortillas rellenas de:  
Queso Chihuahua 13.00  
Pollo rostizado desmechado con chipotle 14.00  
Tinga de res 15.00

### **Enchiladas de Mole Xico**

Tortillas suaves de maíz, cubierto con mole veracruzano hecho con nueces mixtas, chocolate, plátano, chiles ancho y pasilla. Servidas con melón, avellanas tostadas y semillas de ajonjolí. Pollo rostizado desmechado con chipotle. 14.00. Tinga de res. 15.00

## platos principales

### Alambre de Langostinos

Brocheta de langostinos, chile serrano, tomate y cebolla, preparado a la parrilla, servida sobre arroz de mostaza y cilantro con salsa veracruzana. 18.00

### Alambre a la Mexicana

Brocheta de filete de res, chorizo mexicano, chile serrano, tomate y cebolla, servido con arroz de mostaza y cilantro. Acompañados de salsa verde y mestiza. 18.00

### Salmón en Manchamanteles

Filete de salmón a la parrilla, sobre frijol refrito con zucchini y maíz, servido con mole de chile ancho; preparado con piña, manzana, plátano, pasas y especias. 17.00

### Filete con Hongos

Filete de res cubierto de crema de hongos portobelo y crimini, flambeados en tequila, servido con nopales salteados con jalapeño. 25.00

### Carne Asada

Filete de res en tiras, marinado con chiles guajillo, pasilla y especias. Servido con queso Chihuahua fundido en cacerola caliente. Acompañadas con tortillas de maíz hechas en casa, esquites, frijoles con chorizo y salsa de chile de árbol. 17.00

### Pollo a la Parrilla

Pechuga en tiras a la parrilla marinada con chile ancho y especias. Servido con queso Chihuahua fundido en cacerola caliente. Acompañadas con tortillas de maíz hechas en casa, esquites, frijoles con chorizo y salsa de chile de árbol. 12.00

### Carnitas

Tierno cerdo cocido a fuego lento con ajo y limón, coronado con cebollas y cilantro. Acompañadas con tortillas de maíz hechas en casa, esquites, frijoles con chorizo y salsa de chile de árbol. 14.00

Todos los platos se sirven con arroz de la casa y frijoles negros sazonados.

## extras y acompañamientos

### Esquites

Chile ancho, queso y crema 4.00  
Con camarones y aceite de trufas 7.00

### Papas fritas

Salteadas con mole xico y  
ajonjolí 3.50

### Frijoles rojos con chorizos

Servido con crema y pico de  
gallo 3.50

### Pico de gallo

Tomate, cebolla, jalapeños, cilantro,  
cebolla y limón 4.50

### Plátanos fritos

Con crema y queso fresco 4.00