



ENTRADAS - STARTERS

SOPA TORTILLA 200 ml. (Aguacate, panela y chile guajillo)
TORTILLA SOUP 200 ml. (Avocado, panela and guajillo chile)
ENSALADA VERDE 180 gr. (Lechuga, berros, espinaca, aguacate y vinagreta de agave)
GREEN SALAD 180 gr. (Lettuce, watercress, spinach, avocado and agave vinaigrette)
QUESO FUNDIDO 220 gr. (Acompañado con tortillas de harina y maíz)
QUESO FUNDIDO 220 gr. (Melted cheese with flour tortillas)
TAMALES OAXAQUEÑOS 4 pzas. (Todos los días diferentes recetas)
TAMALES OAXAQUEÑOS 4 Pieces (Everyday a different tamale made the old fashion way)
CALAMAR ARRIERO 180 gr. (Cocinado con ajo, papas y chile pico de pájaro)
CALAMARI ARRIERO 180 gr. (With garlic, potatoes and chile pico de pájaro)
CEVICHE PERUANO 180 gr. (Pescado cocinado con limón, jengibre, elote y ají)
PERUVIAN CEVICHE 180 gr. (Fish cooked in lime, ginger, corn and aji)
TACOS DE PESCADO 180 gr. (Pescado con champiñones, esquite y salsa verde)
FISH TACOS 180 gr. (Tacos with mushrooms, corn and Green salsa)
TACOS CAMARÓN PASTOR 180 gr. (Salsa de chile guajillo, achiote y piña)
SHRIMP PASTOR TACOS 180 gr. (With guajillo chile and pineapple)
PULPO PIPIL 150 gr. (Con cebolla, ajo, aceite de olivo y chile piquin)
OCTOPUS PILPIL 150 gr. (Sautéed with onion, garlic, olive oil and piquin pepper)

ESPECIALIDADES DEL CHEF - CHEF SPECIALTIES

ENCHILADAS VERDES 4 pzas. (Con pollo en salsa verde gratinadas)
GREEN ENCHILADAS 4 pieces. (Chicken with tomatillo sauce and gratin cheese)
TACOS CHILAPA 4 pzas. (Tacos dorados en caldo verde de pollo)
TACOS CHILAPA 4 pieces. (Hard shell chicken tacos soaked in chicken broth)
CHILE RELLENO
CARNE AL PASTOR 150 gr. (Cerdo adobado con piña y queso)
CARNE AL PASTOR 150 gr. (Pork Meat marinated with adobo salsa, pineapple and cheese)
CAMARÓN 150 gr. (Camarón salteado con vegetales y queso)
SHRIMP 150 gr. (Shrimp sautéed with vegetables and cheese)
LANGOSTA 150 gr (Langosta con ajillo y queso)
LOBSTER 150 gr. (Sautéed with garlic, dry chile and cheese)
POZOLE DE MARISCOS 200 ml. (Nuestra receta de la casa con pulpo, camarón, pescado y maíz)
SEAFOOD POZOLE 200 ml. (Our house recipe with octopus, shrimp, fresh catch of the day and corn)
MOLE POBLANO 220 gr. (Pechuga de pollo, receta tradicional hecha en casa con mas de 30 ingredientes)
MOLE POBLANO 220 gr. (Chicken breast, traditional house recipe with more than 30 ingredients)
CARNITAS 220 gr. (Carne de cerdo, salsa mexicana, guacamole y salsa de molcajete)
CARNITAS 220 gr. (Oven roasted pork, pico de gallo, guacamole and molcajete sauce)
CARNE ASADA 220 gr. (Con guacamole, cebollitas cambray y quesadilla)
CARNE ASADA 220 gr. (With guacamole, cambray onion & quesadillas)
PESCA DEL DÍA 220 gr.
CATCH OF THE DAY 220 gr.
ARRIERO (Papas cambray, cebolla, chile guajillo, ajo, vino, aceite de olivo y paprika) (Cambray potatoes, onion, guajillo chile, garlic, wine, olive oil, and paprika)
ADOBO (Variedad de chiles, acompañado con vegetales al grill) (Sauce with differents kind of chiles from Mexico, and grill vegetables)
TRES CHILES (Salsa de chile guajillo, chile pasilla y chile pico de pájaro) (Guajillo, pasilla and pico de pájaro dried peppers sauce)
CAMARONES 220 gr.
SHRIMP 220 gr.
COCO (Aderezo de mango o espinacas) (Mango and spinach sauce)
CAJUN (Champiñones, mantequilla, chiles secos y paprika) (Mexican cajun, butter mushrooms and dry chiles)
AJILLO (Ajo, aceite de olivo, guajillo y limón) (Garlic tost, olive oil, chile guajillo, lemon and paprika)
ESQUITES (Champiñon, elote y mantequilla) (Mushrooms, corn and butter)
MIXIOTE DE CHAMORRO 600 gr. (Tradicional mixiote horneado por 12 horas con adobo de chiles secos y salsa verde) .
MIXIOTE PORK SHANK 600 gr. (Slow Cooked Mexican Mixiote accompanied with Green Salsa)
HUACHINANGO ENTERO (Ajo, romero y aceite de oliva)
WHOLE RED SNAPPER (With garlic, rosemary and olive oil)
VACÍO DE RES 400 gr. (Corte argentino)
VACIO STEAK 400 gr. (Argentinian beef cut)
CAMARÓN AZUL SARANDEADO 300 gr.
SARANDEADO BLUE SHRIMP 300 gr.