



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 queso fundido)**
CARNE ASADA 220 gr. (With guacamole, cambray onions and melted cheese)
- 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 different 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.