

# BOTANAS

## ✓ GUACAMOLE AMB TOTOPOS 11

Alvocat, ceba, coriandre, pico de gallo i xile serrà; acabat de fer.

## 🌱 NACHOS ÁNDELE 12

Els nostres totopos de blat de moro acompanyats amb fesols refregits, formatge, pico de gallo y xile jalapeny.

## 🌱 CALLO DE HACHA UD/3,5

Vieira sobre llima amb salsa de xile d'arbre.

## 🌱 ARROLLADITOS DE LLOM UD/3

Fines cintes de llom farcides amb formatge fos i xile chipotle.

## QUESADILLAS DE POLLASTRE POBLANO 9

Farcides de formatge amb pollastre i tires de xile poblano rostit.

## 🌱🌱 QUESADILLAS DE ASADERO 9

Farcides de formatge amb xile chipotle, gingebre i llima.

## FORMATGE FOS AMB XORIÇO I MEL D'ATZAVARA 12

Amb Xoriço, mel d'atzavara, all i orenga.

## 🌱 FORMATGE FOS AMB XAMPINYONS A L'ALLET 12

Amb xampinyons confitats a l'allet.

## ✓ AMANIDA PURO MÉXICO 11

Nopals, quinoa, alvocat, tomàquet, blat de moro, fesols i vinagreta tropical.

## BROU TLALPEÑO 11

Sopa tradicional mexicana. Amb pollastre, xile chipotle, formatge panela, coriandre y llima.

## MARGARITA FROZEN

COPA  
6

GERRA 1L  
25

# PACÍFIC

## 🌱 AGUACHILE DE CORBINA 16

Corbina salvatge en aguachile de llima i coriandre.

## CEVICHE ACAPULCO 15

Corbina salvatge i llagostins macerats amb salsa de jitomate i llima.

## CEVICHE VUELVE A LA VIDA 17

Vieira, corbina salvatge i llagostins en aguachile de taronja i jitomate.

## 🌱 CAMARONES ENDIABLADOS 14

Llagostins en crema de xiles i jitomate.



🌱 Picant

🌱 Vegetarià

✓ Opció Vegana

Sol·liciteu informació sobre al·lèrgens i intoleràncies alimentàries al nostre personal.

# MENÚ DEGUSTACIÓ

—PER A 2 PERSONES—



## SOL

### NACHOS ÁNDELE

Acompanyats de Guacamole.

### CEVICHE ACAPULCO

Corvina salvatge i Llagostins macerats amb salsa de jitomate i llima.

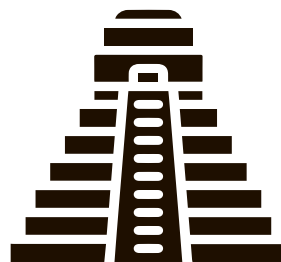
### TRIO DE CASSOLETES

Cochinita Pibil, Pollastre Chipotle i Pollastre Flor de Carabassa.

### DEGUSTACIÓ DE POSTRES

Crepas de Cajeta, Tarta 3 Llets i Gelat de Mango.

—27—



## LLUNA

### CALLO DE HACHA

### ARROLLADITO DE LOM

### RAVIOLIS DE HUITLACOCHÉ

Amb crema de flor de carabassa i esquites de blat de moro.

### COSTELLA DE BOU AL MEZCAL

600 gr aprox. de costella rostida al mezcal amb mole negre oaxaqueny y tortilles per armar els teus tacos.

### XURROS AMB CHOCOLATA

Fondue de Chocolate amb Xurros i Fruita de temporada.

—30—

ELS NOSTRES MENÚS DEGUSTACIÓ SÓN UN TRIBUT A LA CULTURA MAIA I MEXICA. VIATJARÀS AMB NOSALTRES A TEOTIHUACÁN, LA PRINCIPAL CIUTAT DE MESOAMÈRICA ON S'ERIGIEN LES PIRÀMIDES DEL SOL I LA LLUNA. DOS SÍMBOLS HISTÒRICS QUE TRASLLADAREM AL TEU PALADAR.

# PLATILLOS



## ENCHILADAS SUIZAS 15

3 tortilles farcides de Pollastre o No Pollastre amb salsa verda, vermella o mole i formatge fos.

## RAVIOLIS DE HUITLACOCHÉ 13

Amb crema de flor de carbassa i esquites de blat de moro.

## XILE EN NOGADA 13

Xile poblà farcit de carn i fruita, salsa de formatge i nou.

## POLLASTRE FLOR DE CARABASSA 15

Pollastre guisat amb Flor de Carbassa i xampinyons amb esquites de blat de moro.

## POLLASTRE AL CHIPOTLE 15

Pollastre guisat en crema de xile Chipotle.

## COCHINITA PIBIL 15

En adob maia, amb ceba vermella adobada i fesols negres.

## TIRES DE POLLASTRE 15

Verdures de temporada a la planxa amb fesols i arròs; amb Pollastre o No Pollastre.

## POLLASTRE AL MOLE 20

Pollastre rosstit, mole, formatge panela, fesols refregits, pico de gallo i guacamole; amb tortilles de blat de moro.

## CARN A LA TAMPIQUEÑA 21

Filet de vedella, enchilada vermella, tires de xile poblà i formatge panela a la planxa, amb guacamole i fesols refregits.

## TRIO DE CASSOLETES 27

Cochinita Pibil, Pollastre Chipotle i Pollastre Flor de Carbassa.

## ¡ESTÁ PADRÍSIMO!

### COSTELLA DE BOU AL MEZCAL 25

600gr aprox. de costella rostida al mezcal amb mole negre oaxaqueny i tortilles per armar els teus tacos.

# TACOS



3 TACOS

## TACOS DE CORBINA 15

Corbina salvatge, guacamole i salsa d'achiote.

## TACOS GOBERNADOR 15

Llagostins, formatge, xile poblà i ceba.

## TACOS D'ÀNEC CONFITAT 15

Ànec confitat amb salsa de xile mulato.

## TACOS DE SHITAKE 14

Bolets Shitake a la planxa a l'allet amb ceba i coriandre.

## TACOS AL PASTOR CDMX 14

Porc adobat, ceba i pinya.

## TACOS DE CARNITAS MICHUACÁN 14

Porc rosstit, alvocat i salsa de tomaquet verd.

## TACOS CAMPECHANOS 14

Vedella a la planxa amb xoriço i formatge fos.

## TACOS D'ASADA 15

Vedella a la planxa amb guacamole.

## TACOS DE GUISATS 15

Cochinita Pibil, Pollastre Chipotle i Pollastre Flor de Carbassa.

## TACOS MEX 15

Asada, Pastor i Pollastre.

## TAQUIZA ÁNDELE 16

Taco Asada, Taco Chipotle, Enchilada de pollastre i Quesadilla; amb guacamole, fesols refregits i arròs.