

BOTANAS

✓ **GUACAMOLE CON TOTOPOS** 11

Aguacate, cebolla, cilantro, pico de gallo y chile serrano; recién hecho.

🌱 **NACHOS ÁNDELE** 12

Nuestros totopos de maíz acompañados de frijoles refritos, queso, pico de gallo y chile jalapeño.

🌱 **CALLO DE HACHA** UD/3,5

Vieira sobre lima con salsa de chile de árbol.

🌶️ **ARROLLADITOS DE LOMO** UD/3

Finas cintas de lomo rellenas con queso fundido y chile chipotle.

QUESADILLAS DE POLLO POBLANO 9

Rellenas de queso con pollo y rajitas de chile poblano asado.

🌶️🌱 **QUESADILLAS DE ASADERO** 9
Rellenas de queso con chile chipotle, jengibre y lima.

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO Y MIEL DE AGAVE 12

Con Chorizo, miel de agave, ajo y orégano.

🌱 **QUESO FUNDIDO CON CHAMPIÑONES AL AJILLO** 12

Con champiñones confitados al ajillo.

✓ **ENSALADA PURO MÉXICO** 11

Nopales, quinoa, aguacate, tomate, maíz, frijoles y vinagreta tropical.

CALDO TLALPEÑO 11

Sopa tradicional mexicana. Con pollo, chile chipotle, queso panela, cilantro y lima.

MARGARITA FROZEN

COPA
6

JARRA 1L
25

PACÍFICO

🌶️ **AGUACHILE DE CORVINA** 16

Corvina salvaje en aguachile de lima y cilantro.

CEVICHE ACAPULCO 15

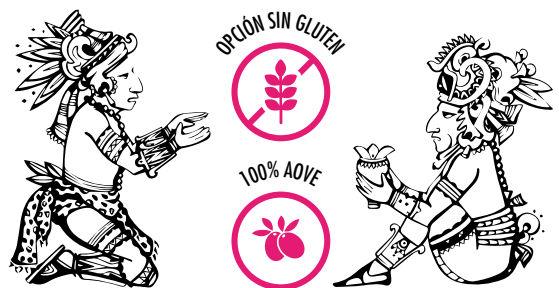
Corvina salvaje y camarones macerados en salsa de jitomate y lima.

CEVICHE VUELVE A LA VIDA 17

Callo de hacha, corvina salvaje y camarón en aguachile de naranja y jitomate.

🌱 **CAMARONES ENDIABLADOS** 14

Langostinos en crema de chiles y jitomate.



- 🌶️ Picante
- 🌱 Vegetariano
- ✓ Opción Vegana

Solicite información sobre alérgenos e intolerancias alimentarias a nuestro personal.

MENÚ DEGUSTACIÓN

—PARA 2 PERSONAS—



SOL

NACHOS ÁNDELE

Acompañados de Guacamole.

CEVICHE ACAPULCO

Corvina salvaje y Camarones macerados en salsa de jitomate y lima.

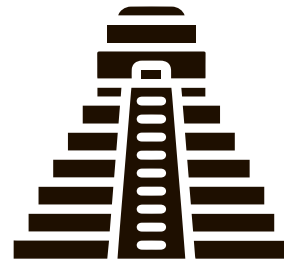
TRÍO DE CAZUELITAS

Cochinita Pibil, Pollo Chipotle y Pollo Flor de Calabaza.

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Crepas de Cajeta, Tarta 3 Leches y Helado de Mango.

—27—



LUNA

CALLO DE HACHA

ARROLLADITO DE LOMO

RAVIOLIS DE HUITLACOCHÉ

Con crema de flor de calabaza y esquites de maíz.

COSTILLA DE BUEY AL MEZCAL

600 gr aprox. de costilla asada al mezcal con mole negro oaxaqueño y tortillas para armar tus tacos.

CHURROS CON CHOCOLATE

Fondue de Chocolate con Churros y Fruta de temporada.

—30—

NUESTROS MENÚS DEGUSTACIÓN SON UN TRIBUTO A LA CULTURA MAYA Y MEXICA. VIAJARÁS CON NOSOTROS A TEOTIHUACÁN, LA PRINCIPAL CIUDAD DE MESOAMÉRICA DONDE SE ERIGÍAN LAS PIRÁMIDES DEL SOL Y LA LUNA. DOS SÍMBOLOS HISTÓRICOS QUE TRASLADAREMOS A TU PALADAR.

PLATILLOS



ENCHILADAS SUIZAS 15

3 tortillas rellenas de Pollo o No Pollo con salsa verde, roja o mole y queso fundido.

RAVIOLIS DE HUITLACOCHÉ 13

Con crema de flor de calabaza y esquites de maíz.

CHILE EN NOGADA 13

Chile Pobano relleno de carne y fruta, salsa de queso y nuez.

POLLO FLOR DE CALABAZA 15

Pollo guisado con Flor de Calabaza y champiñones con esquites de maíz.

POLLO AL CHIPOTLE 15

Pollo guisado en crema de chile Chipotle.

COCHINITA PIBIL 15

En adobo maya, con cebolla roja encurtida y frijoles negros.

TIRAS DE POLLO 15

Verduras de temporada a la plancha con frijoles y arroz; con Pollo o No Pollo.

POLLO AL MOLE 20

Pollo asado, mole, queso panela, frijoles refritos, pico de gallo y guacamole; con tortillas de maíz.

CARNE A LA TAMPIQUEÑA 21

Solomillo de ternera, enchilada roja, rajas de chile poblano y queso panela a la plancha, con guacamole y frijoles refritos.

TRÍO DE CAZUELITAS 27

Cochinita Pibil, Pollo Chipotle y Pollo Flor de Calabaza.

¡ESTÁ PADRÍSIMO!

COSTILLA DE BUEY AL MEZCAL 25

600gr aprox. de costilla asada al mezcal con mole negro oaxaqueño y tortillas para armar tus tacos.

TACOS



3 TACOS

TACOS DE CORVINA 15

Corvina salvaje, guacamole y salsa de achiote.

TACOS GOBERNADOR 15

Camarones, queso, chile poblano y cebolla.

TACOS DE PATO CONFITADO 15

Pato confitado con salsa de chile mulato.

TACOS DE SHITAKE 14

Setas Shitake salteadas al ajillo con cebolla y cilantro.

TACOS AL PASTOR CDMX 14

Cerdo adobado, cebolla y piña.

TACOS DE CARNITAS MICHOACÁN 14

Cerdo asado, aguacate y salsa de tomatillo verde.

TACOS CAMPECHANOS 14

Ternera salteada con chorizo y queso fundido.

TACOS DE ASADA 15

Ternera salteada con guacamole.

TACOS DE GUISADOS 15

Cochinita Pibil, Pollo Chipotle y Pollo Flor de Calabaza.

TACOS MEX 15

Asada, Pastor y Pollo.

TAQUIZA ÁNDELE 16

Taco Asada, Taco Chipotle, Enchilada de pollo y Quesadilla; con guacamole, frijoles refritos y arroz.