

DINNER/CENA

ENSALADAS/ SALADS

Tropical Salad/Ensalada Tropical

Organic lettuce, melon, strawberry, fried banana, tomato, orange & papaya with basil vinaigrette./Tropical Lechugas orgánicas, melón, fresa, plátano frito, tomatillo, naranja y vinagreta de papaya con vinagreta de albahaca.

Roasted Vegetables Salad /Ensalada de Vegetales Rostizados

Goat cheese, mixed lettuce & mustard honey vinaigrette Ensalada /Acompañado de queso cabra, lechugas mixtas y vinagreta de mostaza y miel de abeja

Traditional Caesar Salad /Cesar Tradicional

Romaine lettuce, parmesan cheese with anchovy dressing and crouton/Lechuga romana, queso parmesano con aderezo de anchoas y crotón de perejil/

Beet Salad /Ensalada de Betabel

Beet puree, mixed lettuce, cherry tomato, orange supreme, avocado and blue cheese ice cream./Puré de betabel, lechugas mixtas, tomate Cherry, supremas de naranja, aguacate y helado de queso azul

Tomato Salad /Ensalada de Tomates

Marinated tomato, basil with garlic vinaigrette, panela cheese and parmesan crouton./Albahaca, tomate marinado con vinagreta de ajo, queso panela, y crotón de parmesano

SOUPS/SOPAS

Tortilla Soup /Sopa de Tortilla

Accompanied with panela cheese, avocado, chicken, guajillo chili and crispy tortilla./Acompañada de queso panela, aguacate, pollo, chile guajillo, julianas de tortilla crujiente y perfume de epazote

Clam Chowder/Crema de Almeja

Served with sourdough bread crouton./Servida con crotones de pan agrio

Sweet Corn Cream/Crema de Elote Dulce

Served with corn balls, poblano pepper and peppers./Acompañado de albóndigas de maíz, chile poblano y pimientos

POULTRY/AVES

Half Grilled Chicken /Medio Pollo a la Parrilla

Accompanied with plantain stew with bell peppers, spring potatoes and pipián sauce./Acompañado de estofado de plátano macho con pimientos, papas cambrey y salsa de pipián

Chicken Breast with Mole Oaxaqueño /Pechuga de Pollo con Mole Oaxaqueño

Accompanied with white rice, vinegar onion, sesame and braised beans./Acompañado de arroz blanco, cebolla curtida, ajonjolí y estofado de frijoles pintos

Chicken Skewers /Brocheta de Pollo

Accompanied with Mexican rice and stuffed zucchini. /Acompañada de arroz a la mexicana y calabacitas rellenas

Chicken Tinga Tostadas /Tostadas de Tinga de Pollo

Accompanied with tomatillo sauce, pepper leaf, lettuce, fresh cheese, onion xnipec style, sour cream and refried beans./Acompañado de salsa de tomatillo con hoja santa, lechuga, queso fresco, cebolla xnipec, crema agria y frijoles refritos

Chicken tamale /Tamales de pollo

SEAFOOD/PESCADOS Y MARISCO

Blackened fish Fillet with Spices Filete de Pescado /Filete de pescado ennegrecido con Especies

Ennegrecido con Especies Mexicanas / Blackend fish Fillet with Mexican Spices

Fish Fillet Veracruz Style /Filete de Pescado a la Veracruzana

Accompanied by sweet potato puree and squash blossom Quesadillas. /Acompañado de puré de camote y quesadillas de flor de calabaza

Fish Skewer Pastor Style/Brocheta de Pescado al Pastor

Accompanied with roasted pineapple, bean and fried plantain panucho and raw green sauce with avocado. /Acompañado con piña rostizada, panucho de frijol con plátano macho y salsa de verde cruda con aguacate

Sauteed Shrimp with Tequila & Coconut Milk /Camarones Salteados al Tequila y Leche de Coco

Sauteed Vegetables with basil & rice with huitlacoche (corn truffle)./Con vegetales salteados con albahaca y arroz con huitlacoche

Crab Enchiladas /Enchiladas Placeras de Cangrejo

Accompanied with pickled vegetables, lettuce, cheese, sour cream, cilantro rice and bean stew. / Acompañados de vegetales en escabeche, lechuga, queso, crema agria, arroz al cilantro y estofado de frijol

Seafood Poblano Pepper /Chile Relleno con frutos del mar

Accompanied with coriander rice bean stew and tomato sauce./Acompañado de arroz al cilantro, estofado de frijol y caldillo de tomate

Arrachera Tampiqueña Style /Tampiqueña de Arrachera a la Parrilla (200gr)

Accompanied with bean stew, mexican rice, guacamole, poblano peppers, quesadilla and grill panela cheese./Acompañada de estofado de frijol, arroz mexicano, guacamole, rajas poblanas, quesadilla y queso panela asado

BBQ Ribs Bañadas con salsa BBQ /Costillas BBQ

With homemade BBQ, accompanied with corn in the cobb and Sauteed vegetables/Acompañada de elote asado y vegetales salteados

Surf & Turf /Mar y Tierra

Beaf steak & shrimps with Mashed garlic – potato, red wine sauce, Sauteed asparagus and mushrooms. /Filete de res, camarones, puré de papa con ajo, salsa de vino tinto, champiñones salteados y espárragos

New York Grill Steak/New york a la parrilla

Accompanied with baked potato, grill vegetables and blue cheese sauce./Acompañado con papa horno, vegetales a la parrilla y salsa de queso azul

PASTAS

Beef Pastor Style Ravioli /Bolognese Spaguetti Ravioli de res al pastoR

Fetuccini Alfredo/Pasta fetuccini Alfredo

Espagueti a la boloñesa

FITTINGS/GUARNICIONES

Baked Potato /Grilled Vegetables /Rice/Refried beans

/Corn or Flour Tortilla

Vegetales Parrilla / Frijoles Fritos/Tortilla de Harina o Maíz

/Arroz/