



TEJABAN
RESTAURANT

LUNCH

DE 12:30 PM A 5:30 PM

ENTRADAS

HUMMUS AGUACATE  
Garbanzo, Aceite de Ajonjolí, Jugo de Limón

ENSALADAS

ENSALADA VERDE  
Lechuga, Espárragos, Aguacate, Pepino,
Pimiento Morrón, Ejote, Germen de Alfalfa

ENSALADA CITRICA  
Espinaca, Ejotes, Suprema de Naranja y
Toronja, Aceite de Olivo, Perejil, Ajo Tostado,
Nueces

ENSALADA MIXTA 
Lechuga Mixtas, Pimientos, Tomate Cherry,
Pepino, Zanahoria, Pepinillos, Aderezo de
Queso Azul

SOPAS

CREMA DE TOMATE Y  
PIMIENTOS ROSTIZADOS
Pimiento Morrón, Tomates

CALDO TLALPEÑO 
Vegetales, Aguacate, Julianas de Tortilla Frita

ESPECIALIDADES DEL MAR DE CORTÉS

*CEVICHE MIXTO TROPICAL   \$378
Camarón, Pescadpo, Mango, Cilantro,
Pimiento Rojo, Cebolla, Ajo Tostado, Elote,
Suprema de Naranja, Jugo de Limón

*CEVICHE ESTILO TEJABAN    \$378
Atún, Pulpo, Callo, Tomate Cherry, Cebolla,
Cilantro, Jugo de Limón, Jugo de Tomate,
Chile Serrano, Aceite de Ajonjolí

CÓCTEL DE CAMARÓN  \$378
Camarón, Salsa Coctelera

*CÓCTEL DEL PÁCIFICO  \$360
Camarón, Pulpo, Callo, Cebolla, Tomate,
Cilantro, Jugo de Tomate, Pepino, Caldo
de Camarón

PLATOS FUERTES

TACOS ESTILO BAJA  \$270
Pescado Tempura (160gr), Ensalada, Arroz
Frijoles Refritos

FLAUTAS DE TINGA DE POLLO \$270
Pollo (160gr), Arroz, Frijoles Refritos, Salsa Verde

ENCHILADAS DE TRILOGÍA DE MOLES \$288
Pollo (160gr), Mole Oaxaqueño, Salsa Poblana, Salsa Adobo

ENCHILADA DE CAMARONES  \$270
Guisado de Camarón (160gr), Salsa Poblana

PECHUGA RELLENA DE CHAMPIÑONES \$414
Pechuga (200gr), Estofado de Champiñón,
Queso Mozzarella, Salsa Poblana, Pure de Papa

POLLO CON MOLE OAXAQUEÑO \$288
Pierna Y Muslo (220gr), Mole Oaxaqueño,
Ajonjolí, Aros de Cebolla Morada

HAMBURGESA EL TEJABAN CON QUESO AZUL \$414
Lechuga, Queso Azul, Papas Fritas

POSTRES

PASTEL DE TRES LECHE \$108

PASTEL DE QUESO \$144

BOMBA DE CHOCOLATE \$144

FLAN CASERO \$108

HELADO \$126
Vainilla, Chocolate ó Fresa

 Vegetariano  Gluten Free  Pescado  Marisco  Picante

Precios en pesos 16% IVA incluido
*En cumplimiento con normas de salubridad mexicanas favor de tener en cuenta que el consumo de carnes, aves, mariscos o huevos, crudos y / o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas a través de alimentos y son servidas discreción del cliente.
Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia