

Appetizers / Entradas

Salbutes de Cochinita Pibil

Pickled onion, radishes, tomato, avocado, toasted pumpkin seed sauce & hot pepper with lemon.

Cebolla y rábanos curtidos, tomate, aguacate, salsa de pepita con tomate y habanero con limón.



Empanadas de Tinga Poblana

Blue corn Dough with guajillo chili, fresh cheese, sour cream, Green tomatillo & cascabel chili sauce.

Masa de maíz azul con guajillo, queso fresco, crema agria, Salsa de tomatillo verde con chile cascabel.



Tamal de Elote con Pierna de Cerdo

Stuffed with pork shoulder in green salsa and sweet corn cream.

Relleno de cerdo en salsa verde y crema de elote dulce



Cazuela de Queso Fundido

Chihuahua cheese, sauteed mushrooms with epazote, sweet corn and chorizo from local market.

Queso Chihuahua, champiñones salteados con elote tierno, Epazote y chorizo de mercado.



Tacos de Camarón al Ajillo

Garlic roasted shrimp, avocado salsa, fresh cheese and shredded lettuce.

Camarón rostizado, salsa de aguacate, queso fresco y lechuga fileteada.



If you have any allergies please notify your waiter so we can help you selecting items from the menu

Si sufre de alguna alergia por favor informe a su mesero para ayudarle a seleccionar sus alimentos.



Gluten Free / Libre de Gluten



Vegetarian Food / Opciones Vegetarianas

Ceviches, Soups & Salads / Ceviches, Sopas y Ensaladas

Degustación de Ceviches



Sinaloa: Shrimp Aguachile **Acapulco:** Grouper, cocktail sauce.
Quintana Roo: Octopus and scallop ceviche cured with lemon & habanero.
Sinaloa: Aguachile de camarón *Acapulco:* Mero con salsa coctel
Quintana Roo: Ceviche de pulpo con callo al limón con habanero.

Sopa de Tortilla



Crispy tortilla, avocado, sour cream, queso fresco, toasted cascabel chili.
Tortilla frita, aguacate, crema agria, queso fresco, y chile cascabel tostado.

Crema de Frijol



Black beans cream fresh sauce & pork rind.
Tierra de chicharrón, aceite de epazote, queso sopero.

Caldo Tlalpeño



Chicken broth, shredded chicken breast, chickpeas, avocado, Peas, Chihuahua cheese and chipotle.
Caldo de pollo con pechuga deshebrada, garbanzos, aguacate, Chicharos, queso Chihuahua y chipotle

Ensalada Cesar



Caesars salad with grilled chicken or shrimp, house made dressing, Olive oil croutons and shaved parmesan.
Con pollo o camarón a la parrilla, aderezo hecho en casa, Crotones al olivo y parmesano en hojuela.

Meat & Poultry / Carnes y Aves

Fajitas



Beef, chicken or shrimp, guacamole, melted cheese and corn or flour tortillas.
Arrachera, pollo o camarón, guacamole, queso y tortillas de maíz o harina.

Enchiladas de Pollo



Green, red or mole sauce, served with sour cream and fresh cheese.
Salsa verde, roja o mole, servidas con crema y queso fresco.

Huarache de Rib Eye



Refried beans, red sauce, fresh cheese, sour cream and avocado.
Frijoles refritos, salsa roja, queso fresco, crema agria y aguacate.

Cochinita Pibil



Hand made corn tortillas, pickled onions, Xni-pek salsa and lemon.
Tortillas hechas a mano, cebolla curada, salsa Xni-pek y limón.

Pollo con Mole Poblano



Chicken in mole poblano sauce mexican rice, refried beans, handmade tortillas & toasted sesame seeds.
Arroz a la mexicana, frijoles refritos, tortillas hechas a mano y ajonjolí tostado.

Pozole Rojo



Pork meat, Garnish: Pork rind, fresh cheese, avocado, radishes, lettuce, tortilla chips, oregano, chili & lemon.
Carne de cerdo, Guarnición: chicharrón, queso fresco, aguacate, rábanos, lechuga, tostadas, orégano, chile y limón.

Flautas de Barbacoa de Res



Shredded beef hard shell tacos, served with green and red salsa.
Servidas con salsa verde y rojas.

Mixiote de Pollo



Steamed with cactus leaves, potatoes, avocado leaf and white rice.
Horneado a vapor, papas, nopales, hoja de aguacate con arroz blanco.



Meat & Poultry / Carnes y Aves

Parrillada para 2 Personas

Skirt steak, chicken, chorizo, shrimp, guacamole, pico de gallo, sauces.

Arrachera, pollo, chorizo, camarones, guacamole, pico de gallo y salsas.

Filete de Mero al Pastor

Coriander rice, lemon cured onion, pineapple & annatto sauce.

Arroz al cilantro, cebolla curtida con limón, piña y salsa de achiote.

La Dulzura / Desserts

Tarta de Calabaza

Pumpkin tart with tequila ice cream.

Tarta de calabaza y helado de tequila.

Capirotada con Miel de Canela

Mexican bread pudding with cinnamon Syrup.

Tradicional pastel mexicano acompañado con salsa de café.

Borrachitos al Ron

Cake soaked in rum and soursop sorbet.

Borrachitos al ron y sorbete de guanábana.

Churros con Chocolate

The traditional mexican churros dressed with chocolate and vanilla ice cream.

Los tradicionales churros bañados con chocolate y acompañados con helado de vainilla.

Pastel de Tres Leches

The traditional mexican cake dressed with the classic souce of 3 types of milk and tequila.

Tradicional pastel mexicano acompañado con salsa de café.

If you have any allergies please notify your waiter so we can help you selecting items from the menu
Si sufre de alguna alergia por favor informe a su mesero
Para ayudarle a seleccionar sus alimentos.