



ENTRADAS – STARTERS

SOPA DE TORTILLA 200 ml. (Aguacate, panela y chile guajillo)	\$298
<i>TORTILLA SOUP 200 ml. (Avocado, panela and guajillo chile)</i>	
ENSALADA VERDE 180 gr. (Lechuga, espinacas, aguacate y vinagreta de agave)	\$310
<i>GREEN SALAD 180 gr. (Lettuce, spinach, avocado and agave vinaigrette)</i>	
QUESO FUNDIDO 220 gr. (Acompañado con tortillas de harina y maíz)	\$320
<i>QUESO FUNDIDO 220 gr. (Melted cheese with flour and corn tortillas)</i>	
TAMALES OAXAQUEÑOS 4 piezas. (Todos los días diferentes recetas)	\$340
<i>TAMALES OAXAQUEÑOS 4 Pieces (Everyday a different tamale made the old fashion way)</i> <i>(A partir de las 5:00 PM) - (Starting at 5:00 PM)</i>	
CALAMAR ARRIERO 180 gr. (Cocinado con ajo, papas y chile pico de pájaro)	\$390
<i>CALAMARI ARRIERO 180 gr. (With garlic, potatoes and pico de pájaro peppers)</i>	
CEVICHE PERUANO 180 gr. (Pescado cocinado con limón, jengibre, elote y aji)	\$390
<i>PERUVIAN CEVICHE 180 gr. (Fish cooked in lime, ginger, corn and aji)</i>	
TACOS CAMARÓN PASTOR 180 gr. (Salsa de chile guajillo, achiote y piña)	\$395
<i>SHRIMP PASTOR TACOS 180 gr. (With guajillo chile and pineapple)</i>	
PULPO PILPIL 150 gr. (con cebolla,ajo,aceite de olivo,aceitunas y chile piquin)	\$460
<i>PILPIL OCTOPUS 180 gr. (With onion,garlic,olive oil and piquin pepper)</i>	

ESPECIALIDADES DEL CHEF - CHEF SPECIALTIES

TACOS CHILAPA 4 pz. (Tacos dorados en caldo verde de pollo).....	\$395
<i>TACOS CHILAPA 4 pz. (Hard shell chicken tacos soaked in green sauce)</i>	
ENCHILADAS VERDES 4 pz. (Con pollo en salsa verde gratinadas).....	\$440
<i>GREEN ENCHILADAS 4 pz. (Chicken with tomatillo sauce and melted cheese)</i>	
ENMOLADAS 4 pz. (Rellenas de pollo cubiertas en mole con nuestra receta tradicional hecha en casa)	\$460
<i>ENMOLADAS 4 pz. (Stuffed with chicken topped with mole.)</i>	
CHILE RELLENO	
• CARNE AL PASTOR 150 gr. (Cerdo adobado con piña y queso)	\$440
<i>CARNE AL PASTOR 150 gr. (Pork meat marinated with adobo salsa, pineapple and cheese)</i>	
• CAMARÓN 150 gr. (Camarón salteado con vegetales y queso)	\$560
<i>SHRIMP 150 gr. (Shrimp sautéed with vegetables and cheese)</i>	
POZOLE DE MARISCOS 200 ml. (Nuestra receta de casa con pulpo,camaron, pescado y maiz)	\$498
<i>SEAFOOD POZOLE 200 ml.(Our house recipe with octopus,shrimp,catch of the day and corn)</i>	
MOLE POBLANO 220 gr. (Pechuga de pollo, receta tradicional hecha en casa con más de 30 ingredientes)	\$480
<i>MOLE POBLANO 220 gr. (Chicken breast, traditional house recipe with more than 30 ingredients)</i>	
COMBO MEXICANO 220gr. (Cochinita pibil y carnitas de puerco acompañado de salsa y tortillas)	\$490
<i>MEXICAN COMBO 220 gr. (Cochinita pibil & Carnitas with mexican salsa and tortillas)</i>	
CARNE ASADA 220 gr. (Con guacamole, cebollitas cambray y queso fundido)	\$520
<i>CARNE ASADA 220 gr. (With guacamole, cambray onions and melted cheese)</i>	
PESCA DEL DÍA - CATCH OF THE DAY 220 gr	\$520
• ARRIERO (Papas cambray, cebolla, chile guajillo, ajo, vino, aceite de olivo y paprika). <i>(Potato cambrays, onion, guajillo peppers, garlic, wine, olive oil, and paprika)</i>	
• LIMON ALCAPARRA (Salteado con limon,alcaparras y un toque de mantequilla). <i>(Sautéed with lemons,capers and a touch of butter)</i>	
• TRES CHILES (Salsa de chile guajillo, chile pasilla y chile pico de pájaro) <i>(Guajillo, pasilla and pico de pajaro dried peppers sauce)</i>	
CAMARONES - SHRIMPS 220 gr.	\$590
• CAJÚN (Champiñones, mantequilla, chiles secos y paprika) <i>(Mexican cajun, butter mushrooms and dry chiles)</i>	
• AJILLO (Ajo, aceite de olivo, guajillo y limón) <i>(Toasted garlic, olive oil, guajillo peppers, lemon and paprika)</i>	
• ESQUITES (Champiñon,elote y mantequilla) <i>(Mushrooms corn and butter)</i>	
HUACHINANGO ENTERO (Ajo, romero y aceite de oliva)	\$740
<i>WHOLE RED SNAPPER (With garlic, rosemary and olive oil)</i>	
CAMARÓN AZUL ZARANDEADO 300 gr.	\$780
<i>ZARANDEADO BLUE SHRIMP 300 gr.</i>	
LANGOSTA PUERTO NUEVO (Con arroz,frijoles y tortillas de harina con mantequilla clarificada)	\$1699
<i>PUERTO NUEVO STYLE LOBSTER (Accompanied with rice,beans,clarified butter and flour tortilla)</i>	

