



GUACAMOLES

GUACAMOLE CON TOTOPOS 	12,20
EL ORIGINAL GUACAMOLE CON CHICHARRÓN <i>de cerdo y salsa costeña</i>	16,80
GUACAMOLE BARRACUDA MX <i>con langostinos del Pacífico Noray enchipotlados</i>	18,00

OSTRAS Y CEVICHE


OSTRA SINALOA <i>con salsa de chiles fermentados y granizado de maracuyá</i>	6,50
OSTRA MARISQUERA <i>con salsa de chile de árbol</i>	6,50
CEVICHE ACAPULCO DE LANGOSTINOS <i>con salsa de jalapeños tatemados</i>	17,80
CEVICHE VERDE DE LANGOSTINOS <i>taco doradao de papa y hoja santa y salsa de tomatillo rostizado</i>	18,80
AGUACHILE NEGRO DE PULPO A LA BRASA <i>con salsa de chile habanero al carbón</i>	19,80
VUELVE A LA VIDA <i>vieiras, pulpo y langostinos macerados en chile chileptín, cilantro y lima</i>	19,80

ENTRANTES (2 unidades)

QUESADILLA DE HUITLACOCHÉ 	17,20
<i>con salsa de tomatillo</i>	
DOBLADITA DE LANGOSTINOS <i>con emulsión de chile guajillo</i>	18,40
PANUCHO DE COCHINITA PIBIL <i>con xnipek de cebolla morada y chile habanero</i>	15,20
MEMELA DE ARRACHERA A LA BRASA <i>con salsa de aguacate y chile serrano</i>	17,80



TACOS (2 unidades)

TACOS DE BONIATO A LA BRASA 	15,90
<i>con kéfir de jalapeño, kale crujiente y semillas mexicanas</i>	
TACOS DE CARNITAS	16,20
<i>con salsa de aguacate y jalapeño y crujiente de chicharrón</i>	
TACOS AL PASTOR MX	17,80
<i>de cerdo ibérico Carrasco Ibéricos con salsa chipotle y jardín de piña</i>	
TACOS DE CACHETE ADOBADO	16,80
<i>con chile ancho y pasilla, salsa de aguacate y jardín</i>	
TACOS DE PECHITO DE WAGYU	18,60
<i>con salsa de tomatillo verde y chile morita</i>	
TACOS DE PATO	18,90
<i>con pipián verde de pipas de calabaza</i>	

FINALES

LUBINA A LA TALLA	45,20
<i>con adobo rojo de chile guajillo y adobo verde de chile poblano</i>	
ARRACHERA AL CARBÓN	37,80
<i>con salsa de ajo asado y chiles fermentados</i>	
TUÉTANO A LA BRASA CON TOSTADAS DE ATÚN ROJO TOREADO	39,40
<i>y emulsión de chile serrano</i>	

POSTRES

FLAN DE CAJETA	7,90
<i>con palomitas de caramelo salado</i>	
TROPICOLADA	7,50
<i>cremoso de coco con piña asada y salsa de piña</i>	
TORRIJA DE TRES LECHEs	8,20
<i>masa de croissant bañada en tres leches de canela con salsa de mango-maracuyá y helado de vainilla de Papantlá</i>	

