


## GUACAMOLES

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

## OSTRAS Y CEVICHE


<b>OSTRA SINALOA</b> <i>con salsa de chiles fermentados y granizado de maracuyá</i>	6,50
<b>OSTRA MARISQUERA</b> <i>con salsa de chile de árbol</i>	6,50
<b>CEVICHE ACAPULCO DE LANGOSTINOS</b> <i>con salsa de jalapeños tatemados</i>	17,80
<b>CEVICHE DE PARGO AL PASTOR</b> <i>con salsa de piña y jalapeño</i>	18,80
<b>AGUACHILE NEGRO DE PULPO A LA BRASA</b> <i>con salsa de chile habanero al carbón</i>	19,80
<b>VUELVE A LA VIDA</b> <i>vieiras, pulpo y langostinos macerados en chile chiltepín, cilantro y lima</i>	19,80
<b>CEVICHE DE ATÚN Y CHICHARRÓN</b> <i>con salsa de chiles tatemados</i>	22,10

## ENTRANTES (2 unidades)

<b>QUESADILLA DE HUITLAGOCHE</b> 	17,20
<i>con salsa de tomatillo asado</i>	
<b>GRINGA DE LANGOSTINOS</b> <i>en tortilla de trigo, con salsa de aguacate y jardín de piña</i>	18,40
<b>PANUCHO DE COCHINITA PIBIL</b> <i>con xnipek de cebolla morada y chile habanero</i>	15,20
<b>ENCHILADAS DE POLLO DE CORRAL (3 uds)</b> <i>con salsa de chile morita, crema de rancho y queso fresco</i>	17,60



## TACOS (2 unidades)

<b>TACOS DE BONIATO A LA BRASA</b> 	15,90
<i>con kéfir de jalapeño, kale crujiente y semillas mexicanas</i>	
<b>TACOS DE PULPO Y CHICHARRÓN PENSADO</b>	18,80
<i>con frijoles meneados</i>	
<b>TACOS DE CARNITAS</b>	16,20
<i>con salsa de aguacate y jalapeño, crujiente de chicharrón</i>	
<b>TACOS AL PASTOR MX</b>	17,80
<i>de cerdo ibérico Carrasco Ibéricos con salsa chipotle y jardín de piña</i>	
<b>TACOS DE BIRRIA</b>	16,80
<i>carrillera con chile ancho y pasilla, salsa de aguacate y jardín</i>	
<b>TACOS DE PECHITO DE WAGYU</b>	18,60
<i>con salsa de tomatillo verde y chile morita</i>	
<b>TACOS DE ARRACHERA A LA BRASA</b>	18,20
<i>con salsa de ajo asado y pico de gallo</i>	

## FINALES

<b>LUBINA A LA TALLA</b>	45,20
<i>con adobo rojo de chile guajillo y adobo verde de chile poblano</i>	
<b>TAMALITO DE PATO CON MOLE NEGRO DE OAXACA</b>	32,20
<i>con crema fresca y majado de hierbas</i>	
<b>COSTILLA DE RES AL CARBÓN</b>	37,80
<i>con salsa tomatillo verde y frijoles</i>	
<b>TUÉTANO A LA BRASA CON TOSTADAS DE ATÚN ROJO TOREADO</b>	39,40
<i>y emulsión de chile serrano</i>	

