

ENTREES

GUACAMOLE 200 gr.

Avocado, tomatoes, onion, cilantro, chili peppers, and lime. Made at your table side. \$113

GUACAMOLE WITH GRILLED SERRANOS 200 gr.

Avocado, cilantro, lime and grilled serrano chili peppers. Made at your table side. \$113

* **SHRIMP AGUACHILE** 200 gr.

· Green, · Red, or · Black.
Chili peppers, cucumber, avocado, red onions and lime juice. \$240

MEXICAN CHEESE DIP WITH RIBEYE 300 gr. \$295

SEA FOOD

* **CEVICHE** 200 gr.

Tuna, · Shrimp or · Catch of the day \$240

* **TUNA TARTARE** 200 gr.

Tuna, avocado, sesame oil, soy sauce, over watermelon slice. \$246

FISH TACOS 220 gr.

Light breaded fillet, corn tortilla, lettuce, carrots and avocado, with green tomatillo salsa. \$246

TUNA CARNITAS 200 gr.

Crispy chunks of yellow fin tuna with guacamole and corn tortillas. \$266

TALK TO ME

SIDEWAYS FISH 220 gr.

Fillet with garlic mojo, guajillo pepper, and citrus touch. \$290

* Molcajete salsa 250 grs. \$55

RIBEYE SOPE 100 gr.

With green tomatillo salsa, cheese, onion, lettuce, and avocado. \$199



WINGS

Buffalo, BBQ or BBQ-Habanero.
1000 gr. (10 pieces) \$310
500 gr. (5 pieces) \$176

CALAMARI 200 gr.

With spicy pomodoro sauce. \$216

MEXICAN CHEESE DIP WITH CHORIZO 300 gr. \$265

BLACK FISH TACOS 220 gr.

Habanero ash, onion and arugula. \$246

MEZCALITOS SHRIMP 200 gr.

Sauteed with green chili peppers and chipotle. Served with garlic bread. \$290

PIL PIL SHRIMP 200 gr.

Sautéed in butter and peppers cajun, with toasted garlic bread. \$290

STUFFED BBQ SHRIMP 350 gr.

With gouda cheese, wrapped with bacon, and baked with our homemade BBQ sauce or BBQ with habanero. \$376

COCONUT SHRIMP 200 gr.

Accompanied with mango dressing. \$299

*Our dishes are freshly made. Their minimum preparation time is 30 minutes.

MAIN COURSES

PARTY SALAD 350 gr.

Lettuce and arugula leaves, goat cheese, strawberries, pecan nuts and mango vinaigrette. \$180

*With chicken breast 200 grs. \$260

CARNE ASADA MOLCAJETE

250 grams of meat + 230 grams of sides.

Flank steak, chile relleno, panela cheese, salsa, grilled onions. \$509

GREEN MOLE 250 gr.

Homemade. With chicken, rice, and corn tortillas. \$310

COCHINITA PIBIL 300 gr.

Baked pork, served with X-nipec salsa, and handmade corn tortillas. \$266

CHIPOTLE FAJITAS 300 gr.

Beef sautéed with onions, chipotle sauce and malted cheese. Accompanied with avocado and flour tortillas. \$399

BBQ RIBS

Brushed with BBQ or BBQ-Habanero. 1 kg. \$445 ½ kg. \$239

PORK SHANK 700 gr.

Baked, with rice, guacamole, and corn tortillas. \$310.

DESSERTS

CHOCOLATE CAKE 200 gr.

Slice. \$160

Extra vanilla ice cream. 65 gr. \$50

* **RIBEYE LIP ON**



Grilled on wood fire.

*(Minimum 400 grams.)

Price per gram: \$1.56 Pesos.

* **RIBEYE ROLL**



Grilled on wood fire.

*(Minimum 400 grams.)

Price per gram: \$1.86 Pesos.

* **BURGER** 250 gr.

100% beef, with potatoes. \$230



SANDWICHES

PULLED PORK SANDWICH

150 gr.

BBQ sauce or BBQ with habanero, parsley and caramelized onions, with potatoes. \$249

COCHINITA PIBIL SANDWICH 150 gr.

With Mexican style pulled pork, and X-nipec salsa. \$206

MOLE SANDWICH 150 gr.

Homemade green mole with shredded chicken. \$206

VANILLA ICE CREAM 190 gr.

Portion. \$99

CORN PIE 200 gr.

Slice. \$150

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

PRICES IN MXN PESOS. TAXES INCLUDED.

*The published weight of food is before cooking.

ENTRADAS

GUACAMOLE 200 gr.

Aguacate, jitomate, cebolla, chile serrano, cilantro y limón. Preparado en tu mesa. \$113

GUACAMOLE

CON SERRANOS ASADOS 200 gr.

Aguacate, cilantro, limón y chile serrano asado a la leña. Preparado en tu mesa. \$113

* AGUACHILE DE CAMARÓN 200 gr.

Verde, negro o rojo. \$240

QUESO FUNDIDO CON RIB EYE 300 gr. \$295

PLATOS FUERTES

* CEVICHES 200 gr.

De Atún, · Camarón o · Pesca del día. \$240

* TARTAR DE ATÚN 200 gr.

Atún aleta amarilla, sandía, aguacate, aceite de ajonjolí y salsa de soya. \$246

TACOS DE PESCADO 220 gr.

Filetes rebosados, tortilla de maíz, ralladura de verdura, aguacate y salsa verde. \$246

CARNITAS DE ATÚN 200 gr.

Con guacamole y tortillas de maíz. \$266

PESCADO PERFIL 220 gr.

Con láminas de ajo, chile guajillo, aceite de oliva y cítricos. \$290

* Extra de Salsa Molcajete 250 grs. \$55

* Extra de Chiles Treados 50 grs. \$40

CALAMARES 200 gr.

Empanizados, servidos con salsa pomodoro picante. \$216

ALITAS

Buffalo, BBQ o BBQ-Habanero.

1 kg. (10 piezas) \$310

500 gr. (5 piezas) \$176

SOPE CON RIBEYE 100 gr.

Con salsa verde, queso, cebolla, lechuga y aguacate. \$199



QUESO FUNDIDO CON CHORIZO 300 gr. \$265

TACOS NEGROS

DE PESCA DEL DÍA 220 gr.

Ceniza de habanero, cebolla morada y arugula. \$246

CAMARONES MEZCALITOS 200 gr.

Salteados con variedad de chiles verdes y chipotle. Acompañados de pan ajo. \$290

CAMARONES PIL PIL 200 gr.

Salteados en mantequilla, cajun de chiles secos y alcaparras. Con pan ajo. \$290

CAMARONES RELLENOS BBQ 350 gr.

Con queso gouda, envueltos en tocino, horneados con nuestra salsa BBQ casera o BBQ con habanero. \$376

CAMARÓN COCO 200 gr.

Acompañados de aderezo de mango. \$299

PLATOS FUERTES

ENSALADA FIESTA 350 gr.

Lechugas, arúgula, queso de cabra, fresas, arándanos, nuez y vinagreta de mango. \$180

*Con pechuga de pollo 200 gr. \$260

MOLCAJETE DE CARNE ASADA

350 gr. de carne y 230 gr. de complementos. Carne asada, chile güero relleno, queso panela y cebollas cambray. \$509

MOLE VERDE 250 gr.

Hecho en casa, servido con pollo, arroz y tortillas de maíz. \$310

COCHINITA PIBIL 300 gr.

Horneada a la brasa, con salsa X-nipec y tortillas de maíz. \$266

COSTILLAS BBQ

A la leña, con salsa BBQ o BBQ-Habanero.

1 kg. \$445 500 gr. \$239

CHAMORRO DE CERDO 700 gr.

Horneado, acompañada de arroz, guacamole y tortilla de maíz. \$310

FAJITAS AL CHIPOTLE 300 gr.

Carne de res salteada con cebolla, chipotle, queso gratinado, aguacate y tortillas de harina. \$399

POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE 200 gr.

Rebanada. \$160

Extra helado de vainilla. 65 gr. \$50

* RIBEYE LIP ON



Asado a la leña.

*(Disponible a partir de 400 gr.)

Precio por gr. \$1.56 pesos

* RIBEYE ROLL



Asado a la leña.

*(Disponible a partir de 400 gr.)

Precio por gr. \$1.86 pesos

* HAMBURGUESA 250 gr.



A la parrilla, acompañada con papas. \$230

¡ACÁ LAS TORTAS!

TORTA BBQ 150 gr.

De cerdo horneado con salsa BBQ o BBQ con habanero, acompañada de papas. \$249

TORTA DE COCHINITA PIBIL 150 gr.

Rellena de cerdo horneado a la brasa con recado rojo y salsa X-nipec. \$206

TORTA DE MOLE VERDE 150 gr.

Mole verde casero con pollo desmenuzado. \$206

HELADO DE VAINILLA 190 gr.

Porción. \$99

PAY DE ELOTE 200 gr.

Rebanada. \$150

*Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

*PRECIOS EN PESOS MXN. IVA INCLUIDO. *Los gramajes que se publican son previos a su cocción.