

Starters - Entradas



Green Shrimp Ceviche (Veracruz) | Ceviche Verde de Camarón

Shrimp marinated in lime juice with avocado, cucumber, cilantro, and serrano chili.

Camarón marinado en jugo de limón con aguacate, pepino, cilantro y chile serrano.



Charred Shrimp Ceviche (Yucatán) | Ceviche tatemado

Shrimp marinated in charred habanero and onion sauce, served with avocado, red onion, cilantro, and olive oil.

Camarón en salsa de habanero y cebolla quemada, con aguacate, cebolla morada, cilantro y aceite de oliva.

Guacamole with Rib Eye Chicharrón (Mexico City) | Guacamole con Chicharrón de Rib Eye

Traditional guacamole with cherry tomatoes, red onion, fresh cilantro, and crispy rib eye

Guacamole con tomate cherry, cebolla morada, cilantro y chicharrón de rib eye.



Yucatán-Style Beef Salpicon Tostada | Tostada de Salpicón de Res

Crispy corn toast topped with shredded beef, tomato, red onion, oregano, and roasted tomato sauce.

Tostada crujiente con carne de res deshebrada estilo zic, jitomate, cebolla morada, orégano y salsa tatemada.



Green Sauce Pork Sope (Estado de México) | Sope de Chicharrón en Salsa Verde

Traditional corn sope with refried beans, pork crackling in tomatillo green sauce, sour cream, Cotija cheese, and onions.

Sope tradicional con frijoles refritos, chicharrón prensado en salsa verde, crema, queso Cotija y cebolla.

Vegetarian Dishes - Platos Vegetarianos



Pickled Cactus Salad (San Luis Potosí) ask for tofu | Ensalada de Nopales Curados (pregunta por tofu)

Pickled cactus salad with cherry tomatoes, red onion, panela cheese, and grilled avocado, dressed in oregano vinaigrette.

Tiras de nopal con tomate cherry, cebolla morada, queso panela y aguacate tatemado, con vinagreta de orégano.



Hibiscus Tinga Tostada (Michoacán) | Tostada de Tinga de Jamaica

Sautéed hibiscus flower with chipotle and onion on a crispy tostada, topped with spicy macha sauce.

Flor de Jamaica guisada con chipotle y cebolla, sobre tostada crujiente con salsa macha.



Green Salad (ask for tofu) | Ensalada verde (pregunta por tofu)

Mix fresh lettuce, tomato and creamy avocado, grilled panela cheese, red onion, roasted corn, pumpkin seeds, and cilantro with squash blossom vinaigrette.

Mix de lechugas, tomate, aguacate, cebolla, queso panela asados, pepita de calabaza, cilantro, vinagreta de flor de calabaza, y elotes asados.

Soup - Sopa



Tortilla Soup (Mexico City) | Sopa de Tortilla

Traditional tomato broth with crispy tortilla strips, avocado, fried guajillo chili, and sour cream.

Caldillo de jitomate con tiras crujientes de tortilla, aguacate, chile guajillo frito y crema.

Xóchitl Broth (Central Mexico) | Caldo Xóchitl

Chicken broth with white rice, pico de gallo, avocado, and lime.

Caldo de pollo con arroz blanco, salsa mexicana, aguacate y limón.

Main Courses - Platos Fuertes



Beef or Chicken Fajitas (Norte de México / Tex-Mex) | Fajitas de Res o Pollo

Beef or chicken sautéed with bell peppers, onions, and garlic. Served with tortillas, guacamole, and refried beans.

Tiras de carne o pollo salteadas con pimientos, cebolla y ajo. Con guacamole, frijoles refritos y tortillas.



Chicken with Poblano Mole (Puebla) | Pollo con Mole Poblano

Oven-roasted chicken topped with homemade mole sauce made with chocolate and chilies. Served with corn rice and fried plantains.

Pierna y muslo horneados bañados en mole casero, servidos con arroz con elote y plátano macho frito.



Swiss-Style Enchiladas (Mexico City) | Enchiladas Suizas

Chicken and onion-filled tortillas with creamy poblano sauce and melted cheese, sour cream
Tortillas rellenas de pollo y cebolla, cubiertas con salsa cremosa de chile poblano y queso gratinado, crema.



Garlic Catch of the Day (Costa del Pacífico) | Filete del Día al Ajillo

Fresh fish sautéed with garlic and guajillo chili. Served with vegetables and corn rice.
Pescado del día con ajo y chile guajillo. Acompañado de verduras y arroz con elote.



Beef tampiqueña (Norte de México) | Tampiqueña

Northern-style marinated steak grilled and served with baked potatoes, grilled cactus, panela cheese, and onion.
Carne marinada al estilo norteño. Con papas al horno, nopal asado, queso panela y cebolla.



Short Ribs in Peanut Sauce (Guerrero) | Short Rib Encacahuatado

Slow-cooked beef ribs in traditional Mexican peanut sauce. Served with roasted potatoes and sweet fried plantains.

Costilla de res cocida lentamente bañada en salsa de cacahuete. Con papas rostizadas y plátano macho frito.



Seared Pork Belly (Puebla) | Pork Belly Sellado

Pork belly seared and served with creamy poblano sauce, pork-style refried beans, and roasted corn with poblano strips.

Panza de cerdo sellada bañada con salsa poblana, frijoles puercos y rajas poblanas con elote.

Desserts- Postres



Mazorca | Mazorca

Corn on the Cob Sponge cake with creamy corn, corn soil and corn mousse and popcorn ice cream.

Biscocho con cremoso de elote, tierra de maíz y mousse de elote y helado de palomita.

Rice Pudding Panna Cotta | Panna cotta de arroz con leche

Coconut, coconut rice pudding, cinnamon, and red berries.
coco, arroz con leche de coco, tierra de canela y frutos rojos.

Chocolate Bomb | Bomba de chocolate

Creamy Abuelita chocolate, a core of black mole, and cocoa powder.
Cremoso de chocolate abuelita, núcleo de mole negro y tierra de cacao.

Traditional Flan | Flan tradicional

Traditional vanilla flan topped with caramel and dulce de leche sauce.
Tradicional flan de vainilla bañado con caramelo y salsa de dulce de leche.

Kids Menu



Chicken Fingers with French Fries

Deditos de Pollo con Papas Fritas

Chicken and Cheese Quesadillas

Quesadillas de Pollo y Queso

Mac and Cheese

Macarrones con Queso

Ask your waiter for more vegetarian and gluten free options Preguntar a tu mesero por más opciones vegetarianas y gluten free

Some of our dishes contain raw fish; consider the risk that this involves.**
Algunos de nuestros platillos contienen pescado crudo, considere el riesgo que esto implica.**



MAY CONTAIN DAIRY PRODUCTS-
PUEDE CONTENER LÁCTEOS



CONTAINS EGG-CONTIENE HUEVO



CONTAINS GLUTEN-CONTIENE GLUTEN



GLUTEN-FREE-LIBRE DE GLUTEN



RAW PROTEIN-PROTEÍNA CRUDA



CONTAINS FISH-CONTIENE PESCADO



CONTAINS PEANUTS-CONTIENE
CACAHUATE



CONTAINS SEEDS-CONTIENE SEMILLAS



CONTAINS NUTS-CONTIENE FRUTOS SECOS



VEGAN OPTION-OPCIÓN VEGANA



SPICY-PICANTE



CONTAINS SEAFOOD-CONTIENE MARISCOS



CONTAINS PORK-CONTIENE CERDO