

Starters - Entradas



Green Shrimp Ceviche (Veracruz)

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

Ceviche Verde de Camarón

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



Charred Shrimp Ceviche (Yucatán)

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

Ceviche Tatemado

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

Guacamole with Rib Eye Chicharrón (Mexico City)

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

Guacamole con Chicharrón de Rib Eye

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



Yucatán-Style Beef Salpicon Tostada

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

Tostada de Salpicón de Res

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



Green Sauce Pork Sope (Estado de México)

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

Sope de Chicharrón en Salsa Verde

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

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

Ensalada de Nopales Curados (pregunta por tofu)

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



Hibiscus Tinga Tostada (Michoacán)

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

Tostada de Tinga de Jamaica

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



Green Salad

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

Ensalada verde

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)

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

Sopa de Tortilla

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

Xóchitl Broth (Central Mexico)

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

Caldo Xóchitl

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

Main Courses - Platos Fuertes



Beef or Chicken Fajitas (Norte de México / Tex-Mex)

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

Fajitas de Res o Pollo

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



Chicken with Poblano Mole (Puebla)

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

Pollo con Mole Poblano

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



Swiss-Style Enchiladas (Mexico City)

Chicken and onion-filled tortillas with creamy poblano sauce and melted cheese, sour cream

Enchiladas Suizas

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)

Fresh fish sautéed with garlic and guajillo chili. Served with vegetables and corn rice.

Filete del Día al Ajillo

Pescado del día con ajo y chile guajillo. Acompañado de verduras y arroz con elote.



Beef tampiqueña (Norte de México)

Northern-style marinated steak grilled and served with baked potatoes, grilled cactus, panela cheese, and onion.

Arrachera a la Parrilla

Carne marinada al estilo norteno. Con papas al horno, nopal asado, queso panela y cebolla.



Short Ribs in Peanut Sauce (Guerrero)

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

Short Rib Encacahuatado

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



Seared Pork Belly (Puebla)

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

Pork Belly Sellado

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

Desserts- Postres



Mazorca

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

Mazorca

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



Rice Pudding Panna Cotta

Coconut, coconut rice pudding, cinnamon, and red berries.

Panna cotta de arroz con leche

coco, arroz con leche de coco, tierra de canela y frutos rojos.



Chocolate Bomb

Creamy Abuelita chocolate, a core of black mole, and cocoa powder.

Bomba de chocolate

Cremoso de chocolate abuelita, núcleo de mole negro y tierra de cacao.



Traditional Flan

Traditional vanilla flan topped with caramel and dulce de leche sauce.

Flan tradicional

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