



MENU CENA DINNER MENU

MENU 3 TIEMPOS THREE COURSES MENU \$1,500 PESOS – 86 USD
MENU 2 TIEMPOS TWO COURSES MENU \$1,300 PESOS – 74 USD

ENTRADAS DEL MAR SEAFOOD ENTREES

CALLO MARGARITA EN SU CONCHA
CON VINAGRETA DE CITRICOS
MARGARITA DEEP SEA SCALLOP
CITRUS VINAIGRETTE

CAMARONES AL AJILLO
SALTEADOS EN ACEITE DE OLIVO
WILD SHRIMPS “AL AJILLO”
SAUTEED IN HOT OLIVE OIL

CHOPITOS
EN SALSA DE AJO Y VINO BLANCO
BABY SQUIDS
IN A GARLIC SAUCE AND WHITE WINE

TOSTADAS DEL MAR
TOSTADA DE AJONJOLI CON PESCADO, CAMARON
SEAFOOD TOSTADA
SEAFOOD SESAME TOAST WITH FISH, SHRIMP

SASHIMI DE PESCADO DEL PACIFICO
PACIFIC FISH SASHIMI

ENSALADA DE TOMATE ORGANICO CON
VINAGRETA DE ESPECIAS
Y ATUN MARINADO EN CASA
ORGANIC TOMATO SALAD WITH
SPICY VINAIGRETTE
AND HOME MADE MARINATED TUNA

RAVIOLES CASEROS DE FLOR DE CALABAZA
EN SALSA LIGERA DE QUESO PARMIGIANO REGGIANO
HOMEMADE ZUCCHINI RAVIOLI
IN LIGHT PARMIGIANO REGGIANO SAUCE

ENSALADA CESAR DE LA CASA
ADEREZO ESPECIAL DE LA CASA
LA CASA CAESAR SALAD
SPECIAL LA CASA DRESSING

TRADICIONAL SOPA DE TORTILLA
CHILE PASILLA, QUESO FRESCO, AGUACATE,
CHICHARRON

TRADITIONAL TORTILLA SOUP
PASILLA CHILI, FRESH CHEESE, AVOCADO,
“CHICHARRON”

TAMAL ARTESANAL YUCATECO
RELLENO DE COCHINITA PIBIL
YUCATAN STYLE PORK TMALE
STUFFED WITH “COCHINITA PIBIL”

CREMA DE CHILE HABANERO
SERVIDA DENTRO DE UNA HOGAZA DE PAN
HABANERO CHILI CREAM
SERVED INSIDE A LOAF OF BREAD

PRINCIPALES DEL MAR SEAFOOD MAIN

PESCADO ENTERO O FILETE DE PESCADO
CON ACEITE DE OLIVO Y ALCAPARRAS
O
CON ACETE DE OLIVO Y PURE DE PAPA
WHOLE FISH OR FISH FILLET
IN CAPPER OLIVE OIL
OR
IN OLIVE OIL AND MASHED POTATO PUREE

ATUN A LA PARRILLA
EN COSTRA DE AJONJOLI
GRILLED TUNA
COATED IN SESAME SEED

CAMARONES SALVAJES AL COCO
COMPOTA DE MANZANA Y SALSA DE MANGO
COCONUT WILD SHRIMPS
APPLE COMPOTE AND MANGO SAUCE

PAELLA MAR Y TIERRA
PESCADO, CAMARONES SALVAJES, POLLO,
COCHINO, MEJILLONES Y CHORIZO
FISH, WILD SHRIMPS, CHICKEN,
PORK, MUSSELS AND CHORIZO

POZOLE DE MARISCOS
CAMARONES, VARIEDAD DE PESCADOS
CALLO Y MEJILLONES
SEAFOOD POZOLE
WILD SHRIMP, VARIETY OF FISH,
SEA SCALLOP, MUSSELS

SPAGHETTI AL AJO Y CHILES SECOS
CON CAMARON Y MEJILLONES
SPAGHETTI WITH GARLIC AND DRIE CHILE
WILD SHRIMP AND MUSSELS

BOUILLABAISSSE
ICONICA Y SABROSA SOPA DE PESCADO TRADICIONAL
DE LA CIUDAD DE MARSELLA, EN LA REGION DE
PROVENSA
DIVERSOS FILETES DE PESCADO EN CALDO CON
CEBOLLA, PAPA Y AZAFRAN

TRADITIONAL FRENCH RECIPE
VARIETY OF FISH FILLET IN BROTH WITH ONION, POTATO
AND SAFFRON

Agua de la Casa en cortesía
House water complimentary
16% IVA Incluido / 16% VAT Included



PRINCIPALES TIERRA EARTH MAIN

POSTRES DESSERTS

TACOS DE CHAMORRO DE COCHINO TORTILLAS HECHAS A MANO, CEBOLLA ENCURTIDA CON HABANERO PORK SHANK TACOS HOMEMADE TORTILLAS, ONION WITH HABANERO TOUCH FETUCCINI HECHO EN CASA CON HONGOS MORILLA HOMEMADE FETUCCINI WITH MOREL MUSHROOMS LENGUA DE RES EN BARBACOA PURE DE PAPA Y TORTILLAS ARTESANALES SLOW-COOKED BEEF TONGUE IN “BARBACOA” POTATOE PUREE, ARTISANAL TORTILLAS 170G DE FILETE DE PICAÑA A LA PIMIENTA NEGRA CON PAPAS CERILLO 6 OZ PICANA MEAT IN A BLACK PEPPER SAUCE WITH MATCHSTICKS POTATOES POLLO LECHAL A LAS HIERBAS FINAS CON PAPAS SARATOGA CORNISH HEN WITH FINE HERBS WITH SARATOGA CHIPS COSTILLAR DE CORDERO PURE DE COLIFLOR ROSTIZADA RACK OF LAMB ROASTED CAULIFLOWER PUREE + 250 PESOS -13 USD VEGANO VEGAN PAELLA DE VEGETALES VEGETABLE PAELLA
--

HELADO DE COCO HECHO EN CASA CON SALSA DE CHOCOLATE HOMEMADE COCONUT ICE CREAM WITH CHOCOLATE SAUCE PANQUE DE ELOTE TIERNO HELADO ARTESANAL DE VAINILLA TENDER SWEET CORN MUFFIN ARTISANAL VANILLA ICE CREAM “FONDANT” DE CHOCOLATE HELADO ARTESANAL DE VAINILLA CHOCOLATE “FONDANT” ARTISANAL VANILLA ICE CREAM CREME BRULÉE DE VAINILLA PASTEL DE QUESO Y PLATANO BANANA CHEESECAKE NIEVE CASERA DE LIMON O CHOCOLATE HOMEMADE SHERBET LIME OR CHOCOLATE TARTA DE MANZANA HELADO ARTESANAL DE VAINILLA APPLE TART ARTISANAL VANILLA ICE CREAM CREPAS DE CHOCOLATE DE PATZCUARO RELLENAS DE NUEZ Y ARANDANOS PATZCUARO’S CHOCOLATE CREPES FILLED WITH WALNUT AND CRANBERRY

