

## • ANTOJITOS •

SMALL PLATES PARA COMPARTIR

**\$90 c/u or 3 x \$240**

### Tacos de filete.

Salsa de chile xcatic, elote, aguacate, tortilla de harina hecha a mano. (orden de 2)

### Mini tortas de pollo pibil.

Cebolla roja curtida y aguacate. (orden de 2)

### Empanadas de maíz a los cuatro quesos.

Sobre aguacate, albahaca fresca, aceite de olivo y limón. (orden de 2)

### Tártara de atún.

Salsa de chile ancho y guajillo molcajeteados, aguacate y cilantro.

### Quesadillas de queso Oaxaca y huitlacoche.

Tortillas caseras, salsa de chaya.

### Taquitos de salmón a la gabardina.

Mayonesa de horseradish, vinagreta de pimientos y aguacate. (orden de 2)

### Salpicón de pulpo y camarón.

Alubias, aguacate, tomate, vinagreta de cítricos y tostadas de maíz horneadas.

### Ensalada de aguacate y mango.

Queso panela, lechugas mixtas y vinagreta de tamarindo.

### Ensalada de pulpo, espinacas y arúgula.

Papa rostizada, aguacate, tomate verde, vinagreta de mostaza y vino blanco.

### Raviolis rellenos de ricotta, xcatic y pollo.

Maître de pepita y salsa de pipián rojo.

## PLATOS FUERTES

<b>Pechuga de pollo en salsa de chile xcatic.</b>	195
Vegetales salteados, puré de papa natural y confeti.	
<b>Pechuga de pollo rellena de poblanos, elotes, espinacas y mole oaxaqueño.</b>	185
Arroz y sofrito de nopales.	
<b>Tampiqueña de arrachera Pancho's con empanada de cuatro quesos.</b>	290
Ceviche de aguacate y sofrito de poblanos.	
<b>Vacío argentino angus con maître de chile pasilla.</b>	390
Papa rostizada y espinacas al limón.	
<b>Filete de res premium de Sonora con salsa de pipián rojo.</b>	355
Esquite de elote, sofrito de nopales.	
<b>Filete de robalo al mojo de chile serrano.</b>	298
Cous-cous, espinacas al limón.	
<b>Cubitos de atún toreados con chile cuaresmeño y cebolla asada.</b>	370
Tomate al grill y ceviche de aguacate.	
<b>Salmón de Alaska a la parrilla, salsa de gazpacho verde, pesto de chile ancho</b>	298
Cous-cous, espinacas.	
<b>Jaiba de concha suave con panko, salsa criolla, pesto de jalapeño.</b>	278
Pure de papa natural y arúgula.	
<b>Enchiladas rojas de pollo pibil.</b>	165
Con tortillas de harina caseras, lechuga y cebolla roja curtida.	

## GUACAMOLE ARTESANAL

Machacado frente a su mesa  
servido con tostada de maíz, chips de plátano y pepino

145



¿COMO ESTUVO TU VISITA? / RECOMIENDANOS



## • ANTOJITOS •

SMALL PLATES FOR SHARE

**\$90 ea or 3 for \$240**

### Beef filet tacos,

Corn, avocado, xcatic cream sauce, hand made flour tortillas. (ord. 2).

### Chicken pibil mini tortas slider,

Pickled red onions and avocado. (ord. 2).

### Four cheese empanadas,

W/avocado, basil and cucumber (ord. 2).

### Tuna tartare,

W/chile ancho & guajillo sauce, avocado & cilantro.

### Oaxaca cheese & huitlacoche quesadillas,

Home made tortillas, chaya sauce.

### Beer battered salmon tacos,

Horseradish mayo, avocado & bell pepper vinaigrette (ord. 2).

### Shrimp & octopus salpicon (ceviche style),

Kidney beans, avocado, tomato, citrus vinaigrette & toasted totopos.

### Avocado, mango & fresh panela cheese salad

Mixed lettuce, tamarindo vinaigrette.

### Spinach, arugula & octopus salad,

Roasted potatoes, avocado, green tomato, mustard vinaigrette.

### Ricotta, chicken & xcatic chile raviolis,

pumpkin seed butter, red pipian sauce.

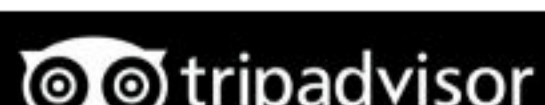
## MAIN PLATES

<b>Grilled chicken breast, xcatic chile cream sauce,</b>	195
Sauted vegetables, mashed potatoes & confeti.	
<b>Chicken breast filled w/corn, poblanos &amp; spinach, over oaxacan mole,</b>	185
Rice and cactus sofrito.	
<b>Angus tampiqueña arrachera steak</b>	290
Four cheese empanada, avocado ceviche poblanos sofrito.	
<b>Argentinean style angus flapmeat w/chile pasilla butter,</b>	390
Roasted potato, sauted spinach.	
<b>Sonora Premiim filet, red pipian sauce,</b>	355
Corn esquite, cactus sofrito.	
<b>Seabass filet, serrano chile mojo,</b>	298
Cous-cous, sauted spinach.	
<b>Cubed tuna steak, stir fried fajita style w/cuaresmeño chile,</b>	370
grilled tomato, avocado ceviche.	
<b>Grilled alaskan salmon, green gazpacho sauce, chile ancho pesto.</b>	298
Cous-cous, sauted spinach.	
<b>Soft shell crab w/panko, creole cream sauce, jalapeño pesto,</b>	278
mashed potatoes, arugula.	
<b>Pibil chicken enchiladas,</b>	165
Red sauce, home made flour tortillas, lettuce, pickles red onions.	

## TABLE SIDE GUACAMOLE

served w/corn totopos, plantain chips, jicama & cucumber sticks

145



HOW WAS YOR VISIT? / RECOMMEND US

