

AGAVE

MEXICAN RESTAURANT

TROMPO

LUNES | MIÉRCOLES | SÁBADO

TROMPO DE PASTOR

TROMPO DE POLLO ENCHILADO

MARTES | JUEVES | DOMINGO

TROMPO DE PASTOR

TROMPO DE SIRLOIN

MENÚ TACOS

TACOS DE CECINA ENCHILADA

Originaria de Puebla, carne de cerdo marinada con adobo, deshidratada con sal de grano. Asada con cebolla y cilantro.

TACOS DE PULPO A LAS BRASAS

Originario de las costas del pacifico, pulpo cocido y marinado en una cocción lenta en brasas al carbón, con aguacate, cebolla morada fileteada desflemada y cilantro.

TACOS DE PESCADO ESTILO ENSENADA

Originario de Baja california, delgados filetes de pescado rebosado, acompañado con aderezo de mayonesa, salsa mexicana y aguacate.

TACO CAMPECHANO

Originario de Campeche, una mezcla de carnes de res y chorizo de cerdo con cebolla blanca y cilantro.

TACOS GOBERNADOR

Camarones salteados con ajo, cebolla blanca, chile serrano, chile poblano y queso asadero.

TACOS DE LONGANIZA CON NOPAL

Longaniza, cebolla blanca, nopal y pimienta. Cebolla, cilantro y chile serrano o habanero.

TACOS DE CHICHARRON CON AGUACATE

Chicharrón castacan con cebolla y tomate salteado, servido con aguacate.

TACOS DE RAJAS POBLANAS

Chile escalfado y salteado con cebolla cambray y queso panela.

QUESO FUNDIDO

GRINGAS DE PASTOR

Tipo de tortilla a elegir

Tortilla de maíz
Tortilla de harina
Tortilla de chipotle
Tortilla de cilantro

ENTRADAS

TACOS DE PASTOR

Tortilla de maíz con carne de cerdo y guarnición de piña asada, cebolla y cilantro fresco.

TLAYUDAS OAXAQUEÑAS

Tortilla de maíz con quesillo oaxaqueño y tasajo de res.

CHILE XCATIC

Relleno de camarón.

CARPACCIO DE SANDIA

Con lima asada y yuca frita.

MOLOTES DE PLÁTANO

Relleno de camarón ahumado, con salsa de epazote y crujiente de queso al chipotle.

CEVICHE ESTILO ACAPULCO

TRADICIONAL JAIBA RELLENA DE TAMPICO

Con costra de pan y queso con tomate deshidratado.

YOGURT DE BETABEL ROSTIZADO

Con fruta curtida y chaya frita.

SOPAS

SOPA DE LIMA

Tradicional sopa de pollo sazonada y aromatizada con rodajas de lima.

SOPA POBLANA

Con rajas de chile poblano, calabaza y elotes.

CREMA DE CHICHARRÓN

Con chile guajillo

PLATOS FUERTES

PANUCHOS DE COCHINITA PIBIL

Puerco al horno con Achiote.

ATUN A LA TALLA DE LA BAHIA DE BANDERAS

Con puré de camote con ensaladilla prehispánica, con salsa Xnipec.

FILETE DE RES ADOBADO,

Salteado con elotes ahumados, longaniza y frijol a la mantequilla.

PULPO AL GRILL CON RECADO NEGRO

Guarnecido con chorizo en salsa verde, acompañado de puré de aguacate con queso de cabra.

PIERNA Y MUSLO DE POLLO DE LA RIVIERA MAYA

Con salsa de tamarindo y tropiezos de xoconostle.

GUACHINANGO ENEGRECIDO

Con especias mexicanas y salsa de pimiento morrón rojo.

CAMARONES PENINSULARES

En una mezcla de salsa chipotle y mango curtido.

CALABAZA A LA MEXICANA

Elote, jitomate, cebolla, pimienta poblano.

POSTRE

PASTEL DE 3 LECHE CON CHAPULIN CARAMELIZADO

Con compota de frutos rojos y vainilla de Papantla.

MERENGUE DE MANGO CON HUITLACOCHÉ

Merengue estilo poblano, con mousse de mango, acompañado de helado de huitlacoche.

BUÑUELOS DE MOUSSE DE QUESILLO

Con almendras merengue deshidratado.
Con granizado de café de olla.

CAPIROTADA

Piloncillo, nuez, cacahuete, pasas y queso.

FRUTA DE TEMPORADA.

SELECCIÓN DE HELADOS

Chocolate
Guanábana
Nuez
Nieve de tuna
Nieve de limón

VERTICAL ROTISSERIE

MONDAY | WEDNESDAY | SATURDAY

AL PASTOR VERTICAL ROTISSERIE

SPICY CHICKEN VERTICAL ROTISSERIE

TUESDAY | THURSDAY | SUNDAY

AL PASTOR VERTICAL ROTISSERIE

SIRLOIN VERTICAL ROTISSERIE

TACO MENU

SPICY JERKED MEAT TACOS

Originally from Puebla, marinated pork with seasoning, cured with coarse salt. Roasted with onion and cilantro.

CHAR-GRILLED OCTOPUS TACOS

Originally from the Pacific coast, boiled and marinated octopus that is then slow-cooked on a charcoal grill and served with avocado, pickled red onion and cilantro.

ENSENADA-STYLE FISH TACOS

Originally from Baja California, thin, batter-fried fish fillets served with mayonnaise, Mexican salsa and avocado.

CAMPECHANO TACO

Originally from Campeche, a combination of beef and chorizo pork sausage paired with white onion and cilantro.

GOBERNADOR TACOS

Shrimp sautéed with garlic, white onion, serrano pepper, poblano pepper and asadero cheese.

LONGANIZA SAUSAGE TACOS WITH PRICKLY PEAR

Longaniza sausage, white onion, prickly pear and pepper.

Onion, cilantro, serrano pepper and habanero chili pepper.

CHICHARRÓN TACOS WITH AVOCADO

Crispy pork belly with onion and sautéed tomato. Served with avocado.

RAJAS POBLANAS TACOS

Poached chili pepper sautéed with spring onion and panela cheese.

MELTED CHEESE

GRINGAS AL PASTOR

Types of tortillas to choose from

Corn tortilla
Flour tortilla
Chipotle tortilla
Cilantro tortilla

STARTERS

TACOS AL PASTOR

Corn tortilla with pork and garnish of roasted pineapple, onion and fresh cilantro.

OAXACAN TLAYUDAS

Corn tortilla with Oaxaca cheese and tasajo dried beef.

XCATIC CHILE

With shrimp stuffing.

WATERMELON CARPACCIO

With roasted lime and fried yucca.

MOLOTES PLANTAIN

With smoked shrimp stuffing, epazote sauce and crispy chipotle-style cheese.

ACAPULCO-STYLE CEVICHE

TRADITIONAL CRAB FILLED WITH TAMPICO

Breaded and served alongside sundried tomato with cheese.

ROASTED BEET YOGURT

With marinated fruit and fried chaya.

SOUPS

LIME SOUP

Traditional chicken soup seasoned and flavored with lime slices.

POBLANO SOUP

With poblano pepper slices, pumpkin and corn.

CREAM OF PORK CRACKLING SOUP

With guajillo chili.

MAIN COURSES

COCHINITA PIBIL PANUCHOS

Roasted pork with achiote seasoning.

TUNA FROM THE BANDERAS BAY

With mashed sweet potatoes, pre-Hispanic salad and xnipec salsa.

MARINATED BEEFSTEAK

Sautéed with smoked corn, longaniza pork sausage and butter beans.

GRILLED OCTOPUS WITH BLACK RECADO SEASONING

Served with chorizo sausage in salsa verde and avocado puree with goat's milk cheese.

RIVIERA MAYA-STYLE CHICKEN LEG AND THIGH

With tamarind sauce and diced prickly pear.

BLACKENED SNAPPER WITH GRILLED JALAPEÑO SAUCE

With Mexican seasoning and red bell pepper.

PENINSULA SHRIMP

With chipotle sauce and marinated mango.

MEXICO-STYLE PUMPKIN

Corn, tomato and poblano pepper.

DESSERT

TRES LECHES CAKE WITH CARAMELIZED GRASSHOPPERS

With berry compote and vanilla from Papantla.

MANGO MERINGUE WITH MEXICAN TRUFFLE

Poblano-style meringue with mango mousse and Mexican truffle ice cream.

QUESILLO MOUSSE FRITTERS

With almond meringues and café de olla coffee sorbet.

CAPIROTADA MEXICAN BREAD PUDDING

Natural brown sugar, peanuts, raisins and cheese.

SEASONAL FRUIT

ASSORTED ICE CREAM

Chocolate

Soursop

Nut

Prickly pear sorbet

Lemon sorbet

RÔTISSERIE

LUNDI | MERCREDI | SAMEDI

RÔTISSERIE PASTOR

(viande de porc marinée)

RÔTISSERIE POULET ÉPICÉ

MARDI | JEUDI | DIMANCHE

RÔTISSERIE PASTOR

(viande de porc marinée)

RÔTISSERIE FAUX-FILET

MENU TACOS

TACOS DE CECINA ENCHILADA (viande grillée épicée)

Originaire de Puebla, viande de porc en marinade, déshydratée avec du sel. Rôti à l'oignon et à la coriandre.

TACOS DE POULPE BRAISÉ

Originaire des côtes du Pacifique, poulpe cuit et mariné avec cuisson lente sur des braises de charbon, avec de l'avocat, des oignons rouges émincés et de la coriandre.

TACOS DE POISSON DANS LE STYLE ENSENADA

Originaire de Basse-Californie, filets de poisson panés, accompagnés d'un assaisonnement à la mayonnaise, de sauce mexicaine et d'avocat.

TACO CAMPECHANO

Originaire de Campeche, mélange de viande de bœuf et chorizo de porc avec oignon blanc et coriandre.

TACOS DU GOUVERNEUR

Crevettes sautées à l'ail, oignon blanc, piment serrano, piment poblano et fromage Oaxaca.

TACOS SAUCISSE ET FIGUES

Linguiça (saucisse de porc), oignon blanc, figues et poivron. Oignon, coriandre et piment serrano ou habanero.

TACOS DE CHICHARRON (viande marinée) ET AVOCAT

Poitrine de porc croustillante avec oignons et tomates sautées.

Servi avec de l'avocat.

TACOS DE RAJAS POBLANAS (piments poblano)

Piment poché et sauté avec oignon de Cambrai et fromage panela (fromage blanc)

FROMAGE FONDU

GRINGAS (galette) **DE PASTOR** (viande de porc marinée)

Type de tortilla au choix

Tortilla au maïs

Tortilla à la farine

Tortilla au chipotle (au piment jalapeño)

Tortilla à la coriandre

ENTRÉES

TACOS DE PASTOR

Tortilla au maïs à la viande de porc accompagnée d'ananas rôti, oignon et coriandre fraîche.

TLAYUDAS OAXAQUEÑAS

Galette de maïs avec fromage Oaxaca et sauce au bœuf.

PIMENT XCATIC

Farci aux crevettes.

CARPACCIO DE PASTÈQUE

Avec citron vert grillé et manioc frit.

MOLOTES (beignets à base de maïs)

À LA BANANE

Farcis aux crevettes fumées et sauce à l'epazote (plante aromatique âcre et légèrement citronnée) et croustillant au fromage chipotle (au piment jalapeño).

CEVICHE STYLE ACAPULCO

TRADITIONNEL CRABE FARCI DE TAMPICO

Croûte de pain et fromage avec de la tomate séchée.

YAOURT AUX BETTERAVES RÔTIES

Avec fruits marinés et chaya (manioc bâlard) frite.

SOUPES

SOUPE AU CITRON VERT

Traditionnelle soupe de poulet assaisonnée et aromatisée avec des tranches de citron vert.

SOUPE POBLANA

Avec des rondelles de piment poblano, du potiron et des épis de maïs.

VELOUTÉ DE CHICHARRON (viande marinée)

Avec piment guajillo

PLATS PRINCIPAUX

PANUCHOS (tortilla frite farcie) **DE COCHINITA PIBIL** (porc mexicain traditionnel)

Porc au four avec du roucou.

THON DE LA BAIE DE BANDERAS

Avec purée de patates douces avec macédoine préhispanique, sauce Xnipec.

FILET DE BOEUF MARINÉ

Épis de maïs fumés, saucisse et haricots beurre.

POULPE AU GRILL AVEC RECADO NEGRO (pimenté)

Garni au chorizo en sauce verte, accompagné d'une purée d'avocat au fromage de chèvre.

CUISSE DE POULET DE LA RIVIERA MAYA

Avec sauce au tamarin et xoconostle.

VIVANEAU NOIR

Avec d'autres espèces mexicaines et sauce au poivron rouge.

CREVETTES PÉNINSULAIRES

Dans un mélange de sauce chipotle (au piment jalapeño) et de mangue confite.

POTIRON À LA MEXICAINE

Épis de maïs, tomate, oignon, piment poblano.

DESSERT

GÂTEAU AUX 3 LAITS AVEC CRIQUET CARAMÉLISÉ

Avec compote de fruits rouges et vanille de Papantla.

MERENGUE DE MANGUE AU HUITLACOCHÉ (charbon de maïs)

Meringue à la poblano, avec une mousse à la mangue accompagnée de glace au huitlacoche.

BEIGNETS DE MOUSSE DE QUESILLO

Meringue aux amandes déshydratées, avec de la glace au café de olla (traditionnel).

CAPIROTADA (pudding)

Cône de sucre, noix, cacahuètes, raisins secs et fromage.

FRUITS DE SAISON

CHOIX DE GLACES

Chocolat

Corossol

Noix

Figue de barbarie

Neige de citron

TROMPO

MONTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG

TROMPO AL PASTOR (Schweinefleisch)

TROMPO DE POLLO ENCHILADO (Chili-Huhn)

DIENSTAG | DONNERSTAG | SONNTAG

TROMPO AL PASTOR (Schweinefleisch)

TROMPO DE SIRLOIN (Rindfleisch)

TACO- MENÜ

TACOS DE CECINA ENCHILADA

Ursprünglich aus Puebla, mariniertes, gepökeltes Schweinefleisch. Mit Zwiebel und Koriander gebraten.

TACOS MIT OKTOPUS VOM GRILL

Ursprünglich von der pazifischen Küste, gekochter Oktopus, mariniert und langsam auf Kohlen gegrillt, mit Avocado, roter, entschärfter, filetierter Zwiebel und Koriander.

FISCH-TACOS AUF ENSENADA-ART

Ursprünglich aus Baja California, feine frittierte Fischfilets mit Mayonnaise, mexikanischer Sauce und Avocado.

TACO CAMPECHANO

Ursprünglich aus Campeche, Mix aus Rindfleisch und Chorizo vom Schwein mit weißer Zwiebel und Koriander.

TACOS GOBERNADOR

Sautierte Krabben mit Knoblauch, weißer Zwiebel, Serrano-Chili, Poblano-Chili und Asadero-Käse.

TACOS MIT WURST UND KAKTUSFEIGEN

Dauerwurst, weiße Zwiebel, Kaktusfeige und Paprika, Zwiebel, Koriander und Serrano-Chili oder Habanero-Chili.

TACOS MIT WURST UND KAKTUSFEIGEN

Castacán-Grieben mit Zwiebel und sautierten Tomaten. Mit Avocado als Beilage.

TACOS DE RAJAS POBLANAS

Pochierte Chilis mit sautierter Cambray-Zwiebel und Panela-Käse.

GESCHMOLZENER KÄSE

TROMPO AL PASTOR

(Schweinefleisch)

Tortillaart zur Auswahl

Mais-Tortilla
Weizenmehl-Tortilla
Chipotle-Tortilla
Koriander-Tortilla

VORSPEISEN

TACOS AL PASTOR

Maistortilla mit Schweinefleisch und Beilage aus gerösteter Ananas, Zwiebel und frischem Koriander.

TLAYUDAS OAXAQUEÑAS

Mais-Tortilla mit Oaxaca-Käse und getrocknetem Rindfleisch.

CHILE XCATIC

Mit Krabben gefüllt.

WASSERMELONEN-CARPACCIO

Mit im Ofen gegarter Limette und gebratenem Maniok.

MOLOTES DE PLATANO

Bananenkroketten mit geräucherten Krabben gefüllt, Epazote-Sauce und knusprigem Chipotle-Käse .

CEVICHE ACAPULCO-ART

TRADITIONELLE JAIBA MIT TAMPICO-FÜLLUNG

Mit Brotkruste, Käse und getrockneter Tomate.

JOGHURT AUS GERÖSTETEN ROTE BEETE

Mit eingelegten Früchten und gebratener Chaya (Baumspinat).

SUPPEN

LIMETTENSUPPE

Traditionelle Hühnersuppe, gewürzt und aromatisiert mit Limettenscheiben.

POBLANA-SUPPE

Mit Poblano-Chili-Spalten, Kürbis und Mais.

GRIEBENCREME

Mit Guajillo-Chili.

DEFTIGE GERICHTE

PANUCHOS MIT COCHINITA PIBIL

Im Ofen mit Annatto gegartes Schweinefleisch.

THUNFISCH AUS DER BAHÍA DE BANDERAS

Mit Süßkartoffelpüree, prähispanischem Salat und Xnipec-Sauce.

MARINIERTES RINDERFILET

Sautiert mit geräuchertem Mais, Hartwurst und Butter-Bohnen.

OKTOPUS VOM GRILL MIT RECADO-NEGRO-WÜRZE

Dazu: Chorizo in grüner Sauce mit Avocado-Püree und Ziegenkäse.

HÄHNCHENSCHENKEL VON DER RIVIERA MAYA

Mit Tamarindensauce und Kaktusfeigenstückchen.

GESCHWÄRZTER SCHNAPPER

Mit mexikanischen Gewürzen
Und Sauce aus roter Morrón-Paprika.

KRABBen VON DER HALBINSEL

In Chipotle-Sauce mit eingelegtem Mango.

KÜRBIS AUF MEXIKANISCHE ART

Mais, Tomate, Zwiebel und Poblano-Paprika.

DESSERT

3-MILCH-KUCHEN MIT KARAMELLIESIERTEM CHAPULÍN

Mit Rote-Beeren-Kompott und Papantla-Vanille.

MANGO-BAISER MIT HUITLACOCHÉ

Baiser auf Poblano-Art mit Mangomousse,
dazu Huitlacoche-Eis.

WINDBEUTEL MIT QUESILLO-MOUSSE

Mit dehydriertem Mandelbaiser
und Kaffee-Granita.

CAPIROTADA

Panela, Nüsse, Erdnüsse, Rosinen und Käse.

OBST DER SAISON.

EISSORTEN

Schokolade
Guanábana (Stachelannone)
Nuss
Kaktusfeigenschnee
Zitronenschnee

TROMPO

LUNEDÌ | MERCOLEDÌ | SABATO

TROMPO DE PASTOR

TROMPO DI POLLO ENCHILADO

MARTEDÌ | GIOVEDÌ | DOMENICA

TROMPO DE PASTOR

TROMPO DI LOMBO

MENÙ TACOS

TACOS CON CECINA MARINATA

Piatto originario di Puebla, carne di maiale marinata e speziata, disidratata con sale grosso. Grigliata con cipolla e coriandolo.

TACOS CON POLIPO ALLA BRACE

Piatto originario delle coste del Pacifico, polipo lessato e marinato a cottura lenta sulla brace, con avocado, cipolla viola appassita e coriandolo.

TACOS CON PESCE ALLO STILE ENSENADA

Piatto originario della Bassa California, sottili filetti di pesce impanato con maionese, salsa messicana e avocado.

TACO CAMPECHANO

Piatto originario di Campeche, un mix di carne di manzo e salsiccia di maiale con cipolla bianca e coriandolo.

TACOS GOBERNADOR

Gamberetti saltati con aglio, cipolla bianca, peperoncino serrano, peperoncino poblano e formaggio asadero

TACOS ALLA SALSICCIA CON NOPAL

Salsiccia, cipolla bianca, nopal e pepe. Cipolla, coriandolo e peperoncino serrano o habanero.

TACOS CON COTICA DI MAIALE E NOPAL

Cotica di maiale castacan con cipolla e pomodoro saltato. Servito con avocado.

TACOS DE RAJAS POBLANAS

Peperoncino in camicia e saltato con cipolla cambray e formaggio panela.

FORMAGGIO FUSO GRINGAS AL PASTOR

Tipo di tortilla da scegliere

Tortilla di mais
Tortilla di farina
Tortilla al peperoncino chipotle
Tortilla al coriandolo

ANTIPASTI

TACOS DE PASTOR

Tortilla di mais con carne di maiale e contorno di ananas, cipolla e coriandolo fresco

TLAYUDAS DI OAXACA

Tortilla di mais con formaggio di Oaxaca e carne di manzo secca

CHILE XCATIC

Farcito di gamberetti

CARPACCIO DI ANGURIA

Con lime arrosto e iucca fritta

MOLOTES DE PLATANO

Crocchette di banane con gamberetti affumicati e salsa di epazote e croccante formaggio al peperoncino chipotle

CEVICHE ALLO STILE DI ACAPULCO

GRANCHIO TRADIZIONALE RIPIENO DI Salsa TAMPICO

Con crosta di pane e formaggio con pomodoro disidratato

YOGURT ALLA BARBABIETOLA

Con frutta sciroppata e chaya fritta

ZUPPE

ZUPPA DI LIME

Zuppa di pollo tradizionale aromatizzata con spicchi di lima

ZIPPA POBLANA

Con peperoncino poblano, zucca ed elote

CREMA ALLE COTICHE DI MAIALE

Con peperoncino guajillo

PIATTI PRINCIPALI

PANUCHOS DE COCHINITA PIBIL

Maiale arrosto con Achiote

TONNO ALLO STILE DELLA BAHIA DE BANDERAS

Con purea di di batate, insalata preispanica e salsa Xnipec

BISTECCA DI MANZO MARINATO

Saltata con elote affumicati, salsiccia e fagioli neri al burro

POLPO ALLA GRIGLIA CON RECADO NEGRO

Condito con salsiccia in salsa verde, accompagnato da purea di avocado e formaggio di capra

COSCIOTTO DI POLLO DELLA RIVIERA MAYA

Con salsa de tamarindo e xoconostle a pezzi

GUACHINANGO ENEGRECIDO

Dentice insaporito con spezie messicane e salsa al peperone rosso

GAMBERETTI PENINSULARI

Con salsa di peperoncino chipotle e mango sciroppato

ZUCCA ALLA MESSICANA

Elote, pomodoro, cipolla, peperoncino poblano

DESSERT

TORTA AL LATTE MESSICANA CON CHAPULIN CARAMELLATO

Con marmellata di frutti di bosco e vaniglia di Papantla

MERENGUE AL MANGO CON HUITLACOCHÉ

Merengue allo stile poblano, con mousse di mango, accompagnato da gelato di huitlacoche

BOCCONCINI DI MOUSSE AL QUESILLO

Con mandorle, merengue disidratato e granita di caffè

CAPIROTADA

Panela, noci, noccioline, uva passa e formaggio

FRUTTA DI STAGIONE

GELATO A SCELTA

Cioccolato

Guanábana

Noci

Sorbetto ai fichi d'India

Sorbetto al limone

ВЕРТЕЛ

ПОНЕДЕЛЬНИК | СРЕДА | СУББОТА

СВИНОЙ ВЕРТЕЛ

ВЕРТЕЛ С ПЕРЧЁНОЙ КУРЯТИНОЙ

ВТОРНИК | ЧЕТВЕРГ | ВОСКРЕСЕНЬЕ

СВИНОЙ ВЕРТЕЛ

ВЕРТЕЛ СИРЛОИН

МЕНЮ ТАКО

ТАКО С ВЯЛЕННЫМ ПЕРЧЁНЫМ МЯСОМ

Традиционное блюдо Пуэблы, маринованная с ароматными травами свинина, просушенная в крупной соли. Жарится с луком и кориандром.

ТАКО С ОСЬМИНОГОМ НА ГРИЛЕ

Традиционное блюдо тихоокеанского побережья, варёный осьминог, маринованный на медленном огне на углях, с авокадо, нарезанным соломкой красным луком и кориандром.

ТАКО С РЫБОЙ ПО-ЭНСЕНАДСКИ

Традиционное блюдо Нижней Калифорнии, тонкие кусочки рыбы в панировке, с майонезом, мексиканским соусом и авокадо.

ТАКО КАМПЕЧАНО

Традиционное блюдо Кампече, различные виды говядины в сочетании с копчёной колбасой из свинины с белым луком и кориандром.

ТАКО ГОБЕРНАДОР

Поджаренные с чесноком креветки с белым луком, перцем чили Серрано, перцем чили Поблано и сыром Асадеро.

ТАКО СО СВИНОЙ КОЛБАСОЙ И НОПАЛЕМ

Свиная колбаса лонганиса, белый лук, кактус нопаль и перец.

Лук, кориандр и перец чили Серрано или Хабанеро.

ТАКО СО ШКВАРКАМИ И АВОКАДО

Шкварки Кастакан с луком и поджаренным помидором. Подаётся с авокадо.

ТАКО РАХАС ПОБЛАНАС

Чили пашот, поджаренный с луком батун и сыром Панела.

ПЛАВЛЕННЫЙ СЫР ГРИНГАС ДЕ ПАСТОР

Тортилья на выбор:
Кукурузная тортилья
Пшеничная тортилья
Тортилья чипотле
Кориандровая тортилья

ЗАКУСКИ

ТАКО ПАСТОР

Кукурузная тортилья со свининой и гарниром из жареного ананаса, лука и свежего кориандра.

ОАХАКСКИЕ ТЛАЙУДАС

Кукурузная тортилья с оахакским сыром и кусочками говядины.

ПЕРЕЦ ЧИЛИ ШКАТИК

Начинённый креветками

АРБУЗНОЕ КАРПАЧЧО

С жареным лаймом и маниоком.

БАНАНОВЫЕ МОЛОТЕ

С начинкой из копчёных креветок с соусом эпасоте и сырным кружевом со вкусом чипотле.

СЕВИЧЕ ПО-АКАПУЛЬСКИ

ТРАДИЦИОННЫЙ ФАРШИРОВАННЫЙ КРАБ ТАМПИКО

С хлебно-сырной корочкой и сушёным помидором.

ЙОГУРТ ИЗ ЖАРЕНОЙ СВЁКЛЫ

С заспиртованными фруктами и жареным шпинатом чая.

СУПЫ

СУП ИЗ ЛАЙМА

Традиционный куриный суп с приправами и ароматизированный ломтиками лайма.

СУП ПОБЛАНО

С ломтиками перца чили Поблано, тыквой и молодыми кукурузными початками.

КРЕМ-СУП СО ШКВАРКАМИ

С перцем чили Гуахильо

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ЛЕПЁШКИ ПАНУЧО КОЧИНИТА ПИБИЛЬ

Запечённая свинина с аннато.

ЛОМТИКИ ТУНЦА БАИЯ-ДЕ-БАНДЕРАС

С пюре из батата с индейским салатом, с соусом Шнипек.

ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ С ПРИПРАВАМИ,

Поджаренное с копчёными молодыми початками кукурузы, колбасой лонганиса и фасолью на сливочном масле.

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ С ЧЁРНЫМ ГАРНИРОМ

В сопровождении чорисо в зелёном соусе с пюре из авокадо и козьим сыром.

КУРИНАЯ НОЖКА И БЕДРО РИВЬЕРА- МАЙЯ

С соусом тамариндо и кусочками хоконостле.

ЧЁРНЫЙ БЕРИКС

С мексиканскими специями и соусом из сладкого красного перца.

МЕКСИКАНСКИЕ КРЕВЕТКИ

В соусе чипотле с заспиртованным манго.

ТЫКВА ПО-МЕКСИКАНСКИ

Молодые кукурузные початки, помидоры, лук, перец Поблано.

ДЕСЕРТЫ

ПИРОЖНОЕ з МОЛОКА С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ КУЗНЕЧИКОМ

С соусом из красных ягод и ванилью Папантла.

БЕЗЕ ИЗ МАНГО С УИТЛАКОЧЕ

Безе по-поблански, с манговым муссом,
подаётся с мороженым из уитлакоче.

ПОНЧИКИ С МУССОМ КЕСИЛЬО

С миндалём, сухим безе.
С кофейным гранисадо.

КАПИРОТАДА

Паточный сахар, орехи, арахис, изюм и сыр.

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

АССОРТИ МОРОЖЕНОГО

Шоколадное
Сметанное яблоко
Ореховое
Инжирное сорбе
Лимонное сорбе

