

Menu de Cena / Dinner Menu *Mexican Cuisine*

Aperitivos / Appetizers

Pesos USD

Ceviche

\$280.50 \$15.55

Callo de Hacha, Pulpo y Camarón. Marinado con vinagreta de habanero rostizado.

Scallops, octopus and shrimp marinated in a roasted habanero vinaigrette.

Flor de Calabaza / Squash Blossoms

\$225.00 \$12.50

Rellena de Requesón y Chile Poblano. Servida sobre panela empanizada Con salsa de chile poblano y frijol negro.

Filled with requeson and poblano chile. Served over breaded panela cheese with a black bean and poblano chile sauce.

Tacos de Langosta / Lobster Tacos

\$432.00 \$24.00

Servidos con espinacas, chile poblano, maíz, queso Oaxaca y salsa de tomate rostizado.

Served with spinach, poblano chile, corn and Oaxaca cheese. Topped with a sauce of roasted tomatoes.

Caracoles al Ajillo / Escargot

\$265.50 \$14.75

Servidos con mantequilla, chile guajillo, ajo y vino blanco.

Served with butter, Guajillo chile, garlic and white wine.

Ensaladas / Salads

Ensalada Mixta / Mixed Salad

\$222.00 \$12.35

Con pera pochada, lechugas mixtas, almendras y queso gorgonzola. Terminada con una vinagreta de maracuyá.

With poached pear, mixed lettuce, almonds and gorgonzola cheese. Finished with a passion fruit vinaigrette

The Iguana \$216.00 \$12.00
Lechugas, manzana verde y nueces caramelizadas y queso de cabra, bañada con una vinagreta de mostaza y miel de agave.
Lettuce, green apples and caramelized pecans topped with goat cheese and a mustard and miel de agave vinaigrette.

Ensalada de Arúgula / Baby Arugula Salad \$230.00 \$12.75
Con betabel, toronja, mouse de queso azul, pistachos y vinagreta de naranja.
With baby beet, grapefruit, blue cheese mouse, pistachios and orange vinaigrette.

Sopas / Soups

Sopa de Lima / Lime and chicken soup \$170.00 \$9.50
Sopa tradicional de lima de Yucatán.
Traditional lime soup from Yucatán.

Sopa de Elote Dulce / Sweet Corn Soup \$180.00 \$10.00
Servida con flan de huitlacoche y chile poblano.
Served with huitlacoche flan and poblano chile.

Crema de Chile Poblano / Chile Poblano and Black Bean Soup \$180.00 \$10.00
Deliciosa combinación de frijol negro y chiles poblanos asados.
Creamy soup of roasted chile poblano peppers and black beans. Prepared with traditional Mexican spices.

Plato Fuerte / Entrees

Salmon a la Parrilla / Wild Salmon \$645.00 \$35.85
Servido sobre huitlacoche, flor de calabaza, maíz dulce rostizado y crema de jalapeños.
Grilled salmon served over huitlacoche, squash blossoms, roasted sweet corn and a jalapeño cream.

Robalo Chileno / Chilean Sea Bass \$675.00 \$37.50

Servido con un estofado de setas, papas, champiñones, calabacín y chorizo con un toque de chile. Terminado con cebolla crujiente.

Served with potato, zucchini, chorizo and mushrooms stew with a touch of chile. Finished with crispy onion.

Camarones a la Diabla / Diablo Shrimp \$576.00 \$32.00

Servidos con arroz sobre una salsa diablo y acompañada por una ensalada De frijol negro y piña.

Served with rice in a spicy diablo sauce and accompanied by a black bean and pineapple salad.

Enchiladas de Pollo / Chicken Enchiladas \$396.00 \$20.00

Gratinadas con queso Chihuahua, servidas sobre una salsa de tomatillo Y frijol negro. Acompañada con guacamole.

Served with a black bean and tomatillo sauce. Topped with Chihuahua Cheese and served with guacamole.

Chiles en Nogada \$522.00 \$29.00

Relleno tradicional de carne y frutos secos. Bañado con salsa de nuez de castilla y granada. Se sirven frios.

Traditional chile relleno with ground meat, dried fruit and nuts. Bathed with a walnut sauce and sprinkled with pomegranates. Served cold.

Chile Relleno en Hojaldre / Poblano Chile in Puff Pastry (Vegetarian) \$405.00 \$22.50

Rellenas de flor de calabaza y queso crema, acompañado de una salsa de queso de cabra y pimientos asados. Servido con una mini ensalada de lechugas.

Stuffed with squash blossoms and cream cheese, Accompanied with roasted pepper and goat cheese sauce. Served with a mini baby mixed salad.

Tamal vegetariano / Vegetarian Tamale \$378.00 \$21.00

Con rajas poblanas, tomates y flor de calabaza. Acompañando de arroz mexicano Cremoso. Servido con salsa de chile piquín y una pequeña ensalada.

Stuffed with poblano chile and squash blossom. Accompanied with Mexican creamy rice. Served with a mini salad and chile piquin sauce.

<p>Pollo Baby a la Parrilla / Grilled Cornish Hen</p> <p><i>Servido con un gratín de chayote y glaseado con tamarindo.</i></p> <p>Served with chayote gratin and a tamarindo glaze.</p>	\$432.00	\$24.00
<p>Chamorro de Puerco / Pork Shank</p> <p><i>Cocinado a fuego lento en su jugo y servido con puré de papa.</i></p> <p>Simmered in it's own juice and served with mashed potatoes.</p>	\$486.00	\$27.00
<p>Angus Filet</p> <p><i>Envuelto en hoja santa. Servido con papas horneadas, zanahorias baby y salsa de chiles secos.</i></p> <p>Wrapped in hoja santa and served with a dried chile sauce. Accompanied by oven roasted potatoes and baby carrots.</p>	\$675.00	\$37.50
<p>Cabreria / Filet on the Bone</p> <p><i>Con una salsa de Oporto y chile cascabel, acompañada por papa al horno rellena de requesón y servido con ejotes y mini calabaza estrella.</i></p> <p>With Oporto and cascabel chile sauce, accompanied by baked potato stuffed with requeson, served with yellow baby star squash and green beans.</p>	\$630.00	\$35.00
<p>Costillar / Short Rib</p> <p><i>Glaseado de flor de Jamaica y jalapeño, sobre puré de camote dulce.</i></p> <p>Slow cooked and glazed with hibiscus and jalapeño, served over a sweet potato purée.</p>	\$684.00	\$38.00
<p>Cola de Langosta / Lobster Tail</p> <p><i>Servida con polenta al chile poblano, vegetales a la parrilla y salsa de mantequilla al mojo de ajo.</i></p> <p>Served with chile poblano polenta, grilled vegetables, melted butter and garlic sauce.</p>	\$936.00	\$52.00
<p>Rack de Cordero / Rack of Lamb</p> <p><i>Chuletas de cordero encostrada con platano verde. Acompañado de puré de papa, jalapeño y espárragos. Servido con salsa de chile guajillo y mora azul.</i></p> <p>Lamb chops crusted with green plantain. Accompanied with jalapeño, mashed potatoes and asparagus. Served in a blueberry and chile guajillo sauce.</p>	\$936.00	\$52.00