

ENTRADAS

GUACAMOLE

Preparado con aguacate, jitomate, cebolla, cilantro, y chile serrano.

LOS FRIJOLES CON VENENO Y CARNE SECA

Frijoles refritos con adobo de chiles secos y un toque de comino.

CAZUELA DE CAMARONES

Cazuela de camarones con mojo de chiles, ajo y cilantro.

CEVICHE DEL PACÍFICO

De pescado o camarón, marinado en salsa de cítricos y servido con aguacate, cebolla morada y cilantro.

SOPA DE TORTILLA

La clásica de caldo de pollo, sazonada con jitomate y chile pasilla, servida con aguacate, crema, queso panela y tiritas de tortilla frita.

CALDO TLALPEÑO

Tradicional caldo de pollo con verduras y un toque de chipotle.

ARROZ DE LA ABUELA

Arroz rojo a la mexicana con huevo frito, acompañados de plátano macho frito, aguacate y chile toreado.

QUESO FUNDIDO

Servido con tortillas de harina o maíz.

CON CHORIZO

NACHOS

TRADICIONALES

Totopos con frijoles refritos, queso gratinado, pico de gallo, chiles jalapeños, crema y guacamole.

NACHOS LA CANTINA

Nachos con carne de res o pollo, frijoles refritos, crema, guacamole, chiles jalapeños, pico de gallo y queso gratinado.

TACOS

TACOS DE LANGOSTA ESTILO ROSARITO

Tacos de langosta servidos en tortillas de harina con arroz, salsa verde de aguacate y mayonesa de chiles tatemados.

TACOS DE PESCADO

Pescado marinado a la parrilla, servidos con tortillas de maíz, guacamole y mayonesa al chipotle.

FLAUTAS

Flautas de pollo cubiertas con crema, queso fresco rallado y lechuga.

TACOS DORADOS DE BIRRIA

Tradicional taco de birria doraditos acompañados de papas cambray caseras y cebollitas salteadas.

TACOS DE PESCADO

Tacos de pescado a la parrilla, servidos en tortillas de maíz.

QUESADILLAS

Servidas en tortillas de harina o maíz.

CON COCHINITA PIBIL

CON FAJITAS DE POLLO

CON FAJITAS DE RES

ENCHILADAS

ENCHILADAS DEL RANCHO

Suaves tortillas rellenas de queso fresco, bañadas con salsa verde, servidas con crema agria, cebolla y cilantro, acompañadas de frijoles refritos.

ENCHILADAS SUIZAS

Suaves tortillas rellenas de pollo, bañadas con salsa verde cremosa y queso gratinado.

ENCHILADAS DEL JARDÍN

Suaves tortillas rellenas de espinacas y champiñones, bañadas con salsa roja, cebolla, cilantro y queso gratinado.

ENCHILADAS COLORADAS DE POLLO

Suaves tortillas rellenas de pollo, bañadas con salsa roja, crema, cebolla, cilantro y queso.

LA Cantina

SIZZLING FAJITAS

Las tradicionales preparadas con cebolla y pimientos, servidas con frijoles refritos, guacamole y pico de gallo.

DE POLLO | DE CARNE DE RES | DE CAMARÓN

ESPECIALES DE LA CASA

TLAYUDA TRADICIONAL DE OAXACA

Con queso, calabacitas, hongos portobello asados, frijoles refritos y salsa de chile jalapeño.

CHILE RELLENO DE MARISCOS

Chile relleno de mariscos salteados con crema, cebolla, ajo, epazote y un toque de chile chipotle, servido con caldillo de tomate y arroz a la mexicana.

LA CAZUELA DE COCHINITA PIBIL

Cochinita pibil con la tradicional salsa Xnipek y tortillas hechas a mano.

PESCA DEL DÍA

Filete de pescado preparado con pesto de cilantro, al ajillo o a la veracruzana, servido con arroz.

EL POLLITO CON MOLE

Pollo con mole negro de Oaxaca, servido con arroz a la mexicana y nopales salteados.

CHICHARRÓN DE RIB EYE 200 G

La especialidad de la casa servida con guacamole y queso panela.

EL 8 MANOS

Pulpo marinado a la parrilla, servido con ensalada de tomate verde, jícama, rábanos curtidos y pesto a la mexicana de cilantro y ajo.

TORTA DE LA VECINA

Rellena de cochinita pibil, cebolla curtida aguacate, tomate, lechuga, frijoles y queso panela.

POSTRES

Flan de queso con miel de la región y sorbete de frutas tropicales.

Pastel de elote con coco y salsa de vainilla.

Crepas de cajeta servidas con helado de vainilla.

Variedad de helados y sorbetes.