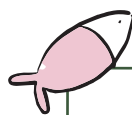


PAL' CENTRO Y PA' DENTRO...

GUACAMOLE	155
con chicharrón norteño	195
TUÉTANOS CON ESQUITES	235
Tuetanos, Esquites, Epazote, y Mayonesa de Chiles Treados Acompañados de Tortillas Hechas en Casa (20 minutos)	
EMPANADA DE CAMARÓN	155
Empanada rellena de camarón con queso, aguacate y pico de gallo, mayonesa de chiles, limoncito. 1 pza	
FIDEO SECO	195
Con caldillo de jitomate y chile morita acompañado de queso panela, crema de rancho, chipotle, aguacate, cilantro y cebolla	
ELOTITOS TATEMADOS	170
Elotes baby tatemados con chapulines, nibs de cacao, mayonesa de chiles y queso Cotija	
QUESABIRRIA	185
Birria de res, Queso Menonita, tortilla de harina, salsa morita, rajitas de manzano con cebolla y consomé; 1 pieza	
GRINGA DE CAMARÓN	185
Camaron, pimiento morron, y queso fundido con encurtido de piña; 1 pieza	
TIMBAL DE ATÚN	215
Atún fresco en cubos, crujiente de tortilla, pepino, mango, quinoa y salsa macha, acompañado de chips de plátano macho con sal de chapulín.	



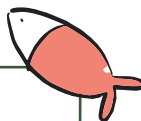
DEL MAR AL PLATO...



COCTEL ACAPULCO	210
Camaron cocido, salsa cocktailera de la casa, vinagre bruja, citricos, aguacate y cilantro Con pulpo + \$60 Con almeja chocolata +\$60	
CHICHARRÓN DEL PARQUE	200
Chicharrón de Harina, tartar de Atún fresco, col, aguacate, jitomate y salsa botanera	
AGUACHILE DE CALLO	380
Callo de hacha de Ensenada, aguachile verde, cilantro, pepino y cebolla morada	
AGUACHILE SINALOA (Picante!)	245
Camaron fresco, Pepino, jugo de limón Chile Chiltepin y Cebolla Morada	
AGUACHILE DE BETABEL	230
Camaron fresco, jugo de limón y betabel con chiltepin, bastones de betabel, pepino, cebolla morada, cilantro criollo	

Nuestras favoritas, ¡LAS TOSTADAS!

TOSTADA "La Morenita"	155
Pulpo, Pico de Gallo, Mayonesa de Cilantro y Aguacate	
TOSTADA "Nayarit"	160
Pesca del día finamente picada, macerada en salsa bruja, con mayonesa de chiles treados, pepino, aguacate cilantro y orégano	
TOSTADA Cha Cha Chá	195
Atún macerado en limón con chile habanero, mayonesa de chile de árbol, poro y cilantro fritos	
TLAYUDA SIN CULPA	150
Guacamole, nopales, cilantro, oregano y salsa macha	



¡LLEVE LLEVE LOS TACOS!

Todas las tortillas de maíz hechas en casa

TACO DE JAIBA "EL BICHI"	225
Jaiba suave frita sobre tortilla de maiz, salsa de cacahuete, suprema de naranja, col morada, cilantro y Limón	
TACOS DE FLOR DE CALABAZA	155
Flor de calabaza rellena de queso Oaxaca en tempura, tortillas salsa de molcajete; 3 Tacos	
TACO DE HONGOS Y HUITLACOCHÉ	145
Hongos de lluvia, puré de huitlacoche papa paja y salsa macha de cacao; 1 Taco	
"DE LENGUA ME COMO UN TACO"	210
Lengua de Res, cebolla, cilantro y Consomé de Lengua; 4 Tacos y consome	
TACO DE PESCADO ESTILO BAJA	175
Pesca del día en tempura, pico de gallo, col, mayonesa de cilantro en tortilla de harina; 1 Taco	
TACO DE ESCAMOLES	160
Escamoles con huevo, quintoniles, epazote, con salsa roja tatemada ; 1 Taco	

DE LA HUERTA

Ensalada de fresas, jitomate, sandía, mix de hojas verdes y frisee, vinagreta de jamaica y almendra tostada 125

Vegetales al grill: zanahoria baby, betabel y brócolini a la brasa con queso cotija, almendra tostada, aderezadas con salsa de chicharo y menta 185

Coliflor Encacahuatada a las brasas, salsa macha, ajonjolí y cacahuete tostado 145

PLATOS PRINCIPALES

PESCADO ZARANDEADO 430

Filete de pesca del día:
Adobo verde o rojo, acompañado de frijoles charros, arroz y tortillas para taquear

PULPO ARREBATADO 430

Pulpo a las brasas, adobo de chiles, ensalada verde, supremas de cítricos y mayonesa de pepinillos

CAMARONES A LAS BRASAS 425

Camarones Jumbo al mojo de ajo , abiertos en mariposa (5 piezas), acompañados de timbal de arroz blanco.

CHAMORRO DE CERDO "Para Taquear" *(para dos personas)* 460

Chamorro confitado, ensalada de nopales, demi-glace

CHAMORRO ADOBADO 410

En salsa de chiles con hoja de aguacate, xnipec, cilantro, acompañado de ensalada de nopales y tortillas

COCHINITA PIBIL 390

Cochinita pibil al horno con hoja de plátano, frijoles refritos, xnipec y tortillas hechas a mano

SHORT RIB "LA CORTA" 595

Costilla de res breaseada, glaseada con chile meco y piloncillo, ensalada de frijoles, aguacate y xnipec

RIB-EYE 500g *(para dos personas)* 985

Al carbón, servido con papas cambray rostizadas, chiles toreados y tortillas recién hechas

FILETE ARRIERO 425

Filete de res a la brasa, salsa arriera de jitomate tatemado, cebollita cambray, puré de aguacate y tortillas