

Cocina Mexicana con Inspiración Mediterránea



Entradas

Flautas Ceremoniales. Rellenas de huitlacoche con guacamole, queso ranchero, crema acida (4) \$210

Flautas. Huitlacoche filled, with guacamole, queso, sour cream

Croquetas de Jamón Serrano. Una pizca de alioli de chipotle ahumado (4) \$240

Jamón Serrano Croquettes. Dollop of Smoked chipotle alioli

Tacos de Rib Eye. Frijoles, aguacate en un tortilla rustico con costra de quesillo (2) \$280

Rib Eye Tacos. Beans, avocado in a rustic cheese-crust torilla

Tostadas de Tartar de Atun. Ponzu de cítricos, ajos tostados, elote asado, aguacate, mayonesa de morrón asado (2) \$240

Tuna Tartare Tostados. Citric ponzu, toasted garlic, grilled corn kernals, avocado, roasted red pepper mayonaise

Tacos de Marlín Ahumado. Al pastor con pico de gallo de piña, mayonesa de aguacate, cilantro (2) \$250

Smoked Marlin Tacos. Al pastor style with pineapple pico de gallo, avocado mayonaise, cilantro

Ceviche de Pescado y Camarones. Verduras frescas finamente picado, jugo de limón, con aguachile negro \$270

Fish and Shrimp Ceviche. Finely chopped fresh vegetables, lemon juice, finished with aguachile negro

Alcachofa Entera Mediterránea. Concinada en salmuera, con queso parmesano, aceite de hierbas, mayonesa de limon \$260

Whole Artichoke a la Mediterránea. Cooked in brine, finished with parmesan cheese, herbed oil, with lemon mayonaise

Sopas y Ensaladas

Crema de Jitomates Rostizados. Crotones de queso frito, hojas de albahaca fresca \$200

Cream of Roasted Tomato Soup. Fried cheese croutons, basil

Caldo Tlalpeño. Pollo desmenuzado, verduras, caldo con chipotle, tiras de tortilla fritas, tortillas caseras \$200

Traditional Mexican Chicken Soup. Shredded chicken, vegetables, chipotle-laced broth, fried tortilla strips, tortillas

Ensalada Maison. Hojas mixtas, pera, betabel candy, nuez, gorgonzola, vinagreta de naranja y agave \$220

Agregar Pollo Asado: +\$20

Maison Salad. Mixed greens, pear, beets, toasted nuts, gorgonzola, orange and agave vinaigrette

Add Grilled Chicken: +20

Ensalada Mexique. Palmitos, espinacas, arugula, camarón, jitomates cherry, aguacate, aderezo casero \$230

Mexique Salad. Hearts of palm, spinach, arugula, shrimp, cherry tomatoes, avocado, house dressing

Lunch/Dinner 1pm-9pm Closed Wednesdays



Platos Principales

Carpaccio de Portobello Asado. Asados, finamente rebanado, marinados en hierbes finas y balsámico aromático de frutos rojos, con arugula, queso de cabra \$230

Grilled Portobello Carpaccio. Grilled, thinly sliced, marinated in aromatic fine herbs and berry balsamic vinaigrette, with arugula, and goat cheese

Suprema de Pollo. Relleno de tomates asados, queso, espinacas, con puré de patatas, verduras a la parrilla y reducción de tamarindo. \$400

Chicken Breast. Stuffed with roasted tomatoes, cheese, spinach, with potato purée, grilled vegetables, tamarind sauce

Salmón a la Parrilla. Costra de pistache con hoja santa, sobre risotto de coliflor, salsa de chile poblano \$420

Grilled Salmon. Pistachio-hoja santa-crusted, over cauliflower risotto with a chile poblano sauce

Pesca del Día Zarandeado. Con sabor ahumado y adobe, con arroz blanco, ensaladilla de verdolagas, tortillas caseras. \$430

Mexican Grilled Fish of the Day. Smoked, adobo marinade, with white rice, verdolagas salad, house made tortillas

Filete de Res. Papas gajo al parmesano, espinaca salteada, puré de verduras asadas y jugo de carne \$460

Beef Filet au Jus. Roasted parmesan dusted potatoes, sauteed spinach, purée of grilled vegetables

Medallón de Cerdo. Calabacitas a la parrilla, mole manchamantel, platano, pure de camote ahumado \$420

Pork Medallions. Grilled squash, mole manchamantel, platano, purée of smoked sweet potato

Servio de mesa: Pan de masa madre, mantequilla, aceite de olivo y balsmico

Table service: Sour dough bread, butter, olive oil and balsamic vinegar.

Postres

Tiramisú. Hecho con churros de azucar, café de olla, mascarpone, toque final de cacao y frutas frescas \$220

Tiramisú. Made with churros, café de olla, mascarpone, Final touch of chocolate and fresh fruit

Mousee de plátano. Campechanas, queso fresco, guayaba en almibar \$190

Banana Mousse. Mexican pastry, fresh cheese, guava in syrup

Con nuestro agradecimiento: Tumbagón con historia, dulce típico de SMA

With our thanks: Tumbagón, a typical sweet from SMA

Precios en pesos. IVA esta incluyendo, el servicio no esta incluyendo.

Prices are in pesos. VAT is included, service is not included.