

## Cocina Mexicana con Inspiración Mediterránea

### Entradas

**Flautas Ceremoniales.** Rellenas de huitlacoche con guacamole, queso ranchero, crema acida (4) \$185

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

**Croquetas de Jamón Serrano.** Una pizca de alioli de chipotle ahumado (4) \$190

**Jamón Serrano Croquettes.** Dollop of Smoked chipotle alioli

**Tacos de Rib Eye.** Frijoles, aguacate en un tortilla rustico con costra de quesillo (2) \$230

**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) \$210

**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) \$220

**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 \$230

**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 \$230

**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 \$180

**Cream of Roasted Tomato Soup.** Fried cheese croutons, basil

**Caldo Tlalpeño.** Pollo desmenuzado, verduras, caldo con chipotle, tiras de tortilla fritas, tortillas caseras \$195

**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 \$200

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. \$370

**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 \$390

**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. \$390

**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 \$410

**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 \$390

**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, buter, olive oil and balsamic vinegar.*

### Postres

**Tiramisú.** Hecho con churros de azucar, café de olla, mascarpone, toque final de cacao y frutas frescas \$210

**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

**Brownie de Chocolate Semi Amargo.** Capas de helado de chocolate, relleno de cereal crunchy con chocolate y frutos rojos \$220

**Semi Sweet Chocolate Brownie.** Layers of chocolate ice cream, filled with crunchy cereal with chocolate and red berries

*Con nuestro agradecimiento: Tumbagón con historia, dulce tipico de SMA*  
*With our thanks: Tumbagón with history, a typical sweet from SMA*