

COCINA
CORAZON



COCINA
CORAZON

Try authentic Mexican food
Made with heart.

Mexican cuisine with its indigenous roots is a sensory journey through the country's history, a living cultural heritage that is reflected in the diversity of flavors and techniques that have been passed down from generation to generation.

Pruebe autentica comida mexicana
Hecho con el corazón.

La cocina mexicana con sus raíces indígenas es un viaje sensorial por la historia del país, un patrimonio cultural vivo que se manifiesta en la diversidad de sabores y técnicas que han sido transmitidas de generación en generación.

Estarters
ENTRADAS

	MXN
GUACAMOLE PUEBLITO (220 G) (VG) (GF) Traditional guacamole and Mexican sauce, assorted seed and baked tortilla Guacamole tradicional y salsa mexicana, semillas variadas y tortilla horneada	$250
QUESO FUNDIDO (160G) (D) (P) A blend of Oaxaca and Chihuahua cheese melted with chorizo, poblano peppers and flour tortillas Mezcla de quesos Oaxaca y Chihuahua fundidos con chorizo, chile poblano y tortillas de harina	$250

(SG) Signature/Insignia | (D) Dairy/Lácteos | (P) Pork/Puerco | (E) Egg/Huevo | (V) Vegetarian/Vegetariano | (GF) Gluten free/Libre de gluten
(VG) Vegan/Vegano | (N) Nuts/Contiene nueces | (W) Wellbeing/Saludable | (SH) Shellfish/Mariscos

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

Tacos
(2 PZAS)

HONGOS (250 G) (D) (GF) **$220**
Handmade corn tortilla, portobello, oyster mushrooms, “pasilla” chili sauce, panela cheese and sour cream
Tortilla hecha a mano, hongos portobellos, setas, salsa de chile pasilla, queso panela y crema ácida

CAMARÓN(250 G) (SH) (D) **$220**
Tempura battered shrimp, red cabbage, chipotle mayonnaise, tamarind – chipotle sauce and pineapple “pico de gallo”
Camarón rebozado en tempura, col morada, mayonesa de chipotle, salsa de tamarindo – chipotle y pico de gallo de piña

MILANESA (220 G) (D) **$220**
Breaded chicken breast filled with ham and swiss cheese, refried beans, french fries and spring onion
Pechuga de pollo empanizada relleno con jamón y queso suizo, frijoles refritos, papas a la francesa y cebolla de verdeo

CERDO (270 G) (GF) (P) **$220**
Low temperature cooked “cochinita pibil”, pickled onion and habanero
Cochinita pibil cocinada a baja temperatura, cebolla encurtida y habanero

RIB EYE (250 G) (GF) **$300**
Grilled rib eye steak, roasted spring onion, avocado and cilantro
Costilla de res a la parrilla, cebolla cambray asada, aguacate y cilantro

QUESABIRRIA (270 G) (GF) (D) **$220**
Corn tortilla stuffed slow cooked beef, oaxaca cheese, onion and coriander.
Tortílla de maiz rellena de carne de res cocica a fuego lento, queso oaxaca, cebolla y cilantro

ENTOMATADO (270 G) (GF) (P) (SG) **$220**
Slow cooked beef tongue, tomato sauce, chipotle, and crispy chorizo
Lengua de res cocinada lentamente, salsa de tomate, chipotle y chorizo crujiente

(SG) Signature/Insignia | (D) Dairy/Lácteos | (P) Pork/Puerco | (E) Egg/Huevo | (V) Vegetarian/Vegetariano | (GF) Gluten free/Libre de gluten
(VG) Vegan/Vegano | (N) Nuts/Contiene nueces | (W) Wellbeing/Saludable | (SH) Shellfish/Mariscos

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

Desserts

POSTRES
(1 PZA)

	MXN
JERICALLA (180 G) (GF) (D) (E) Creamy traditional Mexican dessert with "cajeta" strawberries and amaranth toast Postre tradicional Mexicano cremoso de cajeta, fresas y tosta de amaranto	$195
CHOCOROL (170 G) (D) (E) Swiss roll of cream and pineapple compote cover with chocolate and vanilla ice cream Brazo gitano de crema y compota de piña cubierto de chocolate y helado de vainilla	$195

Beers

Modelo Especial	**$168**
Pacífico	**$168**
Corona Extra	**$168**
Corona Light	**$168**

Cocktails

Margarita	**$360**
Mojito	**$360**
Paloma	**$360**
Mezcalita	**$360**

Craft Beer

Patito IPA	**$265**
Tulum Lager	**$265**
Colima Paramo Pale Ale	**$265**

Wine per glass

Casa Madero Cabernet	**$350**
Casa Madero Merlot	**$350**
Casa Madero Chardonnay	**$300**
Casa Madero V Rosé	**$300**

(SG) Signature/Insignia | (D) Dairy/Lácteos | (P) Pork/Puerco | (E) Egg/Huevo | (V) Vegetarian/Vegetariano | (GF) Gluten free/Libre de gluten
(VG) Vegan/Vegano | (N) Nuts/Contiene nueces | (W) Wellbeing/Saludable | (SH) Shellfish/Mariscos

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

Soft drinks

Lemonade | Limonada	$160
Orangeade | Naranjada	$160
Iced Tea | Té Helado	$120
Jarra de agua	$220

Boing

Mango	$85
Uva	$85
Fresa	$85
Guayaba	$85

Mezcal shots

Alipus San Andrés	$360
Alipus San Juan	$380
Danzantes Blanco	$360
Danzantes Reposado	$490
Ojo de Tigre Blanco	$360

Chaparrita

Mandarina	$85
Uva	$85
Piña	$85

Tequila shots

Clase Azul Reposado	$950
Don Julio 1942	$820
Don Julio Blanco	$320
Herradura Reposado	$360

Sodas

Coca Cola Regular	$85
Coca Cola Zero	$85
Coca Cola Light	$85
Fanta	$85
Sprite	$85
Fresca	$85

Hot beverage

Black Coffee | Café	$122	Hot Tea | Té Caliente	$171

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.


COCINA
CORAZON