



MENÚ PARA COMPARTIR



PASTA CASERA

Pasta fresca hecha con harinas italianas en casa servida a tu gusto. Tradicional, pomodoro, pesto, arrabiata o rosé.

\$170





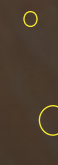
MENÚ PARA COMPARTIR



PAPA NACHOS

Nuestras papas gajo, bañadas de prensado y salsa de queso.

\$175





MENÚ PARA COMPARTIR

APACHITOS

Nachos a nuestro estilo. Hechos con totopos, salsa de frijol, salsa de tres chiles, con prensado y jalapeños caseros. Bañados con queso nachos.

\$175

PAPAESQUITE

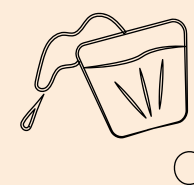
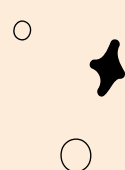
Papa horneada, con grano de elote natural, mayonesa, chimi amarillo de la casa, chipotle y queso nachos.

\$175

EMPANADA DE CARNE

Orden de tres piezas, rellenas de carne molida de rib eye y filete. Estilo argentinas, acompañadas de chimi-mexicano.

\$195





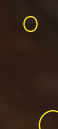
MENÚ PARA COMPARTIR



MARRANITAS

Tres gorditas de nixtamal natural, rellenas con carnitas surtidas de cerdo, hechas al estilo Michoacán, en cazo de cobre, acompañadas de aguacate, jalapeños caseros y costra de queso.

\$ 205





MENÚ PARA COMPARTIR

GUACAMOLES

¡Hechos al momento! Servidos en molcajetes marca Guanajuato.

Sencillo **\$185**

Con cecina **\$300**

Milanesa Crispy de Rib eye **\$300**

FLAUTAS DE PASTOR

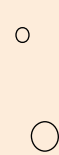
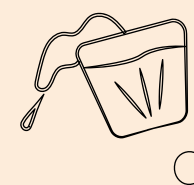
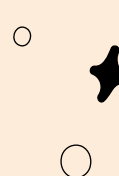
Rellenas de auténtica carne al pastor hecha al carbón, con bastones de piña, salsa verde, crema y queso.

\$205

CECINA BOTANERA

Cecina leonesa, bañada con salsa arriera, aceitunas rellenas de pimiento y cebollitas encurtidas. ¡Con el juguito que queda pide una michelada!

\$230





MENÚ PARA COMPARTIR



HUARACHE DE LA FERIA

Hecho con rib eye a la parrilla acompañado de nopalitos encurtidos, frijoles y salsa verde.

\$ 225





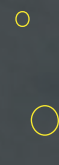
MENÚ PARA COMPARTIR



CAMARONES ROCA

Camarones en tempura de chela,
bañados con salsa dinamita oriental.

\$ 230





MENÚ PARA COMPARTIR



CALAMARES DE TRIPA

Aros de tripa y cebolla en tempura de chela con salsa de chile rojo ideal para taquear.

\$ 235





MENÚ PARA COMPARTIR



PANELA AL CILANTRO

A la plancha con salsa de chile rojo y chistorra asada

\$250





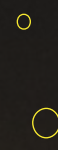
MENÚ PARA COMPARTIR



CARNE TÁRTARA CANTINERA

Carne molida de primera con salsa mexicana, cecina frita y aguacate.

\$250





MENÚ PARA COMPARTIR



BOTANA GUACAMAYA DE VALLARTA

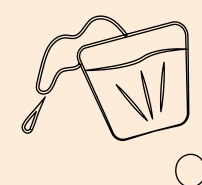
Atún fresco, cueritos y chicharrón duro de cerdo en salsa guacamayera del pacifico, servido con aguacate, tostadas y totopos.

\$ 260

AGUACHILE NEGRO DE RIB EYE

Con rib eye fresco en costra de rub tatemado, acompañado de pepino, cebolla y aguacate bañado de aguachile negro.

\$ 260





MENÚ PARA COMPARTIR

IXTLÁN

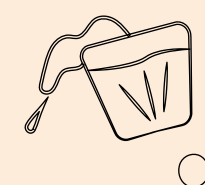
Aguachile verde de camarón hecho al momento, servido con aguacate, pepino y cebolla morada acompañado de tostadas y totopos.

\$ 290

TIRADITO DE ATÚN

250grs de atún en laminas, bañadas con salsa arriera de chiles toreados, con aguacate y tostadas.

\$ 295





MENÚ PARA COMPARTIR



PULPO SARANDEADO AL CHIPOTLE

Hecho a la parrilla, adobado en salsa dinamita, acompañado de mix de hongos al ajillo y papitas al romero.

\$ 395

