

ALMUERZO

MISTURA

XPU-HA

ENTRADAS

GUACAMOLE MISTURA 20
Cangrejo real, toronja, totopos

SABORES DE MÉXICO ^V 14
Selección de seis salsas tradicionales Mexicanas,
totopos, chips de plátano y malanga

YUCAS BRAVAS 14
Yuca frita con vinagreta de huevo, ajo negro,
rocoto, orégano, chorizo crujiente, chile pasilla

AGUACATE CRUJIENTE ^V 14
Gajos de aguacate empanizado,
salsa de jitomate regional

GAZPACHO DE SANDÍA ^V 16
Jitomate, pimiento rojo, pepino, hinojo

ENSALADAS

ENSALADA DE CAMARÓN Y QUINOA 29
Camarones, quinoa, salsa de chile xcatik,
salsa de adobo de chile guajillo, hierbas

ENSALADA DE ZANAHORIA ^V 22
Zanahorias asadas en chile morita, aderezo
tahini, semillas mixtas, yogurt griego

ENSALADA MISTURA ^V 20
Piña, betabel asado, limón, verduras locales

DEL MAR

CEVICHE YUCATECO 24
Pescado blanco local marinado en jugo
de lima yucateca, tomatillo, aguacate,
chile serrano fresco

CEVICHE DE ATÚN 26
Atún aleta amarilla, aguacate, chile jalapeño,
jugo de limón, cebolla morada

AGUACHILE DE CAMARÓN 29
Camarones, aguacate, pepino, cebolla,
chile serrano

TIRADITO DE PESCADO 26
Sashimi de pescado local, salsa de maracuyá,
pepino, hoja de epazote fresco, jugo de limón

• • •

V = VEGETARIANO

POR FAVOR INFORME A SU MESERO CUALQUIER
RESTRICCIÓN ALIMENTARIA.

LOS PRECIOS ESTÁN INDICADOS EN DÓLARES
AMERICANOS Y NO INCLUYEN 15% DE SERVICIO.

NUESTROS PLATILLOS SON ELABORADOS
A LA ORDEN, CON INGREDIENTES REGIONALES
FRESCOS Y DE TEMPORADA.
NUESTRO PAN SE HORNEA EN CASA DIARIAMENTE.
COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVO EXTRA VIRGEN
DE BAJA CALIFORNIA, MÉXICO.

MISTURA

XPU-HA

ANTOJITOS

TACOS DE COCHINITA PIBIL 18

Con tortilla de maíz, frijoles refritos, y cebolla morada encurtida

TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA 20

Pescado frito en tempura, pico de gallo, tortilla de harina

TACOS DE PESCADO A LA PARRILLA 21

Con guacamole, col morada, cilantro, rábano, tortilla de maíz hecha en casa

TACOS DE ZANAHORIA ^V 19

Zanahorias baby asadas al chile, mole, queso feta

BURRITO DE CAMARÓN 22

En tortilla de harina, con hinojo, chayote, mayonesa de cayena y ensalada de coles con tomatitos

TOSTADA DE TINGA DE POLLO 20

Con frijoles negros refritos, epazote, tostada de maíz crujiente

TOSTADA DE CANGREJO 28

Cangrejo en mojo verde, salsa de tomatillo, aioli de chile morita, tostada de maíz crujiente

TOSTADITAS DE ATÚN 24

Atún aleta amarilla, tostada de maíz crujiente, tomatillo, pepino, aioli de chile morita

LA PARRILLA

PESCA DEL DÍA 32 - *precio por persona*

Pregunte por la pesca del día, servido entero:

Pargo, Robalo, Mero, Boquinete, etc..

Elija su preparación:

Adobado · Mojo de ajo

Mojo verde de cítricos

Costra de sal (elaboración 45 min.)

Servido con:

Verduras a la parrilla, arroz basmati al azafrán

•

BROCHETAS

Camarón Jumbo 5 pz. 180gr. 29

Pulpo 150gr. 22

Carne Angus 220gr. 28

Pollo 220gr. 20

Servido con:

Verduras a la parrilla, arroz basmati al azafrán

•

ARRACHERA 28

Con gajos de papa adobados, cebollitas cambray, chimichurri de cilantro

•

GUARNICIONES 6

Espárragos a la parrilla · Camote a la parrilla

Verduras a la parrilla · Papas a la francesa

CENA

MISTURA

XPU-HA

ENTRADAS

CROQUETAS DE CANGREJO Y LANGOSTA 22
Salsa verde, cebolla morada encurtida

TRIO ESENCIA 18
Nuestros 3 antojitos preferidos:
Jalapeño relleno, sopecito de pez al ajillo,
tostadita de atún sellado

QUESO FUNDIDO 18
Queso Chihuahua, servido con guarniciones
de chorizo, rajas de chile poblano
y tortillas de maíz

GUACAMOLE MISTURA 20
Aguacate, carne de cangrejo real, toronja

GAZPACHO VERDE 14
Cangrejo real, tomatillo, chile poblano,
perejil, pepino

SOPA DE LIMA YUCATECA 18
Tradicional sopa Yucateca de pollo y lima

CEVICHE YUCATECO 24
Pescado regional marinado con jugo
de lima Yucateca, tomatillo, aguacate,
cilantro, chile serrano

ENSALADAS

ENSALADA MISTURA ^V 20
Piña, betabel asado, limón,
verduras locales

ENSALADA VERDE ^V 19
Arúgula, hinojo, habas verdes, chícharos,
ejotitos tiernos, listones de espárrago,
aceite de hierbas

ENSALADA DE COL ^V 20
Col tatemada, camote, hierbas locales,
queso feta batido, salsa macha

• • •

V = VEGETARIANO

*POR FAVOR INFORME A SU MESERO CUALQUIER
RESTRICCIÓN ALIMENTARIA.*

*LOS PRECIOS ESTÁN INDICADOS EN DÓLARES
AMERICANOS Y NO INCLUYEN 15% DE SERVICIO.*

*NUESTROS PLATILLOS SON ELABORADOS
A LA ORDEN, CON INGREDIENTES REGIONALES
FRESCOS Y DE TEMPORADA.
NUESTRO PAN SE HORNEA EN CASA DIARIAMENTE.
COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVO EXTRA VIRGEN
DE BAJA CALIFORNIA, MÉXICO.*

MISTURA

XPU-HA

FUERTES

PESCADO A LA VERACRUZANA 32

Filete de pesca del día, jitomate, pimientos, aceitunas, arroz al cilantro, espárragos asados

POLLO EN SALSA XCATIC 26

Pechuga de pollo, salsa cremosa de chile Xcatik, papas, habas verdes

CAMARONES AL TAMARINDO 32

Camarones salteados en salsa de tamarindo y miel Yucateca, arroz basmati al azafrán, salsa de limón, vegetales a la mantequilla

ASADO DE TIRA 44

Black Angus short rib, puré de ajo negro, camote morado, elotes baby, escamoles

COLIFLOR ASADA ^V 22

Filete de coliflor, salsa pipián, tabulé de coliflor, hierbas

TIKIN XIC 32

Filete de pescado marinado en achiote, envuelto en hoja de plátano, arroz blanco, cebolla morada encurtida

ARROZ CON POLLO 26

Pechuga de pollo a la parrilla, arroz al azafrán y cúrcuma, limón, chícharos, pimiento rojo rostizado

LA PARRILLA

PESCA DEL DÍA 32 - *precio por persona*

Pregunte por la pesca del día, servido entero:

Pargo, Robalo, Mero, Boquinete, etc..

Elija su preparación:

Adobado · Mojo de ajo

Mojo verde de cítricos

Costra de sal (elaboración 45 min.)

Servido con:

Verduras a la parrilla, arroz basmati al azafrán

•

BROCHETAS

Camaron Jumbo 5 pz. 180gr. 29

Pulpo 150gr. 22

Carne Angus 220gr. 28

Pollo 220gr. 20

Servido con:

Verduras a la parrilla, arroz basmati al azafrán

•

ARRACHERA 28

Con gajos de papa adobados, cebollitas cambray, chimichurri de cilantro

•

GUARNICIONES 6

Espárragos a la parrilla · Camote a la parrilla

Verduras a la parrilla · Papas a la francesa