



# MISTURA

MENÚ ALMUERZO

HOTEL  
ESENCIA

*XPU-HA MEXICO*

## ENTRADAS

### ***Aguacate Crujiente***<sup>V</sup> 400

Gajos de aguacate empanizado, salsa de jitomate regional

### ***Empanadillas*** 620

Dumplings al vapor, kimchi a la boloñesa, queso parmesano, ajo negro

### ***Guacamole***<sup>VE</sup> 430

Con salsa xnipec, pico de gallo, totopos, chips de plátano y malanga o crudités

### ***Gazpacho Verde*** 700

Con cangrejo king, hoja santa, chile poblano



## **ENTRADAS**

### ***Tartare de Atún* 640**

Con puré de aguacate, piña a la parrilla,  
aceite de ajonjolí, chile serrano

### ***Pulpo al Mojo de Ajo* 740**

Parrilleado al ajo y chile pasilla, con  
papitas baby y jitomatitos cherry  
rostizados

### ***Nachos* <sup>V</sup> 520**

Totopos, queso fundido, frijoles refritos,  
guacamole, pico de gallo, jalapeños  
con pollo 620    con carne 700

## **ANTOJITOS**

### ***Tostaditas de Atún* 700**

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

### ***Tacos de Pescado a la Parrilla* 770**

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

### ***Tacos de Camarón con Jícama* 920**

Camarones jumbo a la parrilla sobre delgadas rebanadas de jícama fresca

### ***Tacos de Cochinita Pibil* 780**

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

### ***Burrito de Camarón* 920**

Con hinojo, chayote, mayonesa de cayena y ensalada de coles con tomatitos cherry

### ***Dylan's Burrito* 580**

Con pollo asado, frijoles negros, arroz, pico de gallo, guacamole

## **CLÁSICOS MISTURA**

### ***Hamburguesa Esencia* 700**

Con 200 gr. de carne Angus, queso Chihuahua, aderezo de trufa, jitomate, lechuga, cebolla morada, pepinillos y bollo hecho en casa

*CON PAPAS A LA FRANCESA O ENSALADA VERDE*

### ***Fajitas de Pollo* 700**

Con calabacita, pimientos rojos y amarillos, cebolla morada y ensalada de berros

### ***Brochetas Asadas***

De camarón jumbo 5 pz. 180gr. 930

De carne Rib-eye Wagyr 220gr. 980

*SERVIDOS CON VEGETALES ASADOS, ARROZ BASMATI*

### ***Esencia Club* 630**

Pechuga de pavo horneada en casa, tocino crujiente, jitomate, lechuga

*CON PAPAS A LA FRANCESA O ENSALADA VERDE ...*

### ***Guarniciones* 280**

*VERDURAS A LA PARRILLA · CAMOTE A LA PARRILLA*

*PAPAS A LA FRANCESA · GUACAMOLE CHICO*

*PICO DE GALLO & TOTOPOS*

# ENSALADAS

## ***Ensalada Jason Wu*** 700

@mrwueats #wueats

Pollo deshebrado, col verde, col morada,  
aderezo de soya, ajonjolí y genjibre,  
cacahuates tostados, cilantro fresco

## ***La Clásica César***<sup>V</sup> 640

Lechuga romana, aderezo César,  
láminas de parmesano, crouton de ajo  
con brocheta de pollo 680  
con brocheta de camarones 920

## ***Camarones y Aguacate*** ***Asados*** 860

Con aioli de chipotle, frissé,  
tomate cherry

## ***Ensalada de Cangrejo King*** 1,000

Con pepino, tomatillo, perejil,  
hoja santa

## ***Ensalada de Sandía***<sup>V</sup> 640

Berros, brotes de verdolagas,  
jícama, cacahuates tostados,  
aderezo de tamarindo

## **DEL MAR**

### ***Pesca del Día*** 980 POR PERSONA

Pescado entero (para 2) o filete (para 1)

Escoja su preparación:

Mojo verde de cítricos y hierbas

Mojo de ajo

Adobo de chile guajillo

Costra de sal - preparación 45 min.

*SERVIDOS CON VEGETALES ASADOS, Y*

*ARROZ AL AZAFRÁN*

### ***Platón Playero de Mariscos***

3,000 (PARA 3)

Cola de langosta, camarón azul,  
y patas de cangrejo real

Aderezos: Mayonesa rocoto ·

Mantequilla clarificada

Salsa Mexicana

### ***Salmón Noruego Caramelizado***

1,050

Aceitunas kalamata, vegetales,  
cebollín, hoja santa

## **DEL MAR**

### ***Camarones al Tamarindo* 920**

Salteados en salsa de tamarindo,  
arroz basmati al azafrán, salsa de limón,  
vegetales a la mantequilla

### ***Ceviche Clásico* 820**

Pescado, pulpo y camarón,  
marinados en jugos cítricos, jitomate,  
cebolla morada, cilantro

### ***Ceviche Yucateco* 820**

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

### ***Ceviche de Atún* 820**

Atún aleta amarilla, aguacate,  
chile jalapeño, jugo de limón,  
cebolla morada



## **VEGGIE**

### ***Gazpacho Rojo***<sup>VE</sup> 460

Jitomate, pimiento rojo, pepino

### ***Dip de Berenjena***<sup>VE</sup> 350

Berenjena rostizada, tahini, limón amarillo, piñones crujientes

### ***Ensalada del Chef*** 570

Arúgula, jitomates cherry, betabel dorado, cebolla morada encurtida, aceite de aguacate, láminas de parmesano

### ***Ensalada Mistura*** 700

Betabeles amarillos rostizados, piña asada, aguacate, feta, verdolagas, mojo de cilantro

### ***Ensalada de Granos y Vegetales*** 580

Farro, verdolagas, espárragos, habas, calabacitas, aderezo de menta y yogurt griego, jitomate rostizado, queso feta

con brocheta de pollo 620

con brocheta de camarones 920

## VEGGIE

### ***Bol de Mole con Verduras* 600**

Mole Oaxaqueño, zanahorias y calabacitas asadas, kale crujiente, queso feta, quinoa, ajonjolí

### ***Bol de Vegetales Asados*<sup>VE</sup> 570**

Arroz verde de espinacas, almendras tostadas, verduras a la parrilla, jitomate asado, aderezo tahini

### ***Lasagna Veggie* 500**

Delgadas capas de zanahoria, calabacita y espinacas, con lentejas, pimientos, salsa de jitomate, y queso parmesano

### ***Penne Pomodoro* 400**

Penne en salsa de jitomate de la casa, mozzarella de búfala y láminas de parmesano



## **ENTRADAS**

***Guacamole Mistura*** 700  
Cangrejo real, toronja, totopos

***Queso Fundido*** 750  
Queso Chihuahua, servido con  
guarniciones de chorizo, rajas de chile  
poblano y tortillas de maíz

***Empanadillas*** 620  
Dumplings al vapor, kimchi a la boloñesa,  
queso parmesano, ajo negro

***Sopa de Lima Yucateca*** 520  
Tradicional sopa Yucateca de pollo y lima

***Tartare de Atún*** 640  
Con puré de aguacate, piña a la parrilla,  
aceite de ajonjolí, chile serrano

***Ceviche del Chef*** 800  
Pescado blanco local, mango, pimienta  
Sichuan, yuzu, limón

# ANTOJITOS

## ***Tostada de Langosta*** 940

Cola de langosta salteada en chile guajillo, chorizo, frijoles refritos, tostada crujiente de maíz

## ***Tacos de Short Rib*** 720

Short rib braseado, puré de aguacate, limón, cilantro, tortillas hechas en casa

## ***Tacos de Wagyu*** 780

Puré de aguacate, cebollitas asadas, Sriracha, selección de salsas, tortillas hechas en casa

## ***Tacos de Pescado a la Parrilla*** 770

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

## CLÁSICOS MISTURA

### *Seabass a la Parrilla*

1,600 para 2

Pesca del día asada estilo zarandeado  
con adobo de chipotle-morita,  
servido con vegetales asados  
y ensalada verde

### *Fettuccine King* 1,000

Pasta fettuccine, cangrejo real, tomatitos  
cherry, perejil, limón, cebollín

### *Camarones al Tamarindo* 920

Salteados en salsa de tamarindo,  
arroz basmati al azafrán, salsa de limón,  
vegetales a la mantequilla

### *Ensalada Jason Wu* 700

@mrwueats #wueats

Pollo deshebrado, col verde, col morada,  
aderezo de soya, ajonjolí y jengibre,  
cacahuates tostados, cilantro fresco

## DE LA PARRILLA

### ESPECIALIDADES A LA LEÑA PREPARADAS AL MOMENTO

***Pesca del Día*** 980 por persona  
*Pescado entero (para 2) o filete (para 1)*

*Preparación:*

Mojo verde de cítricos y hierbas

Mojo de ajo

Adobo de chile guajillo

Costra de sal - *preparación 45 min.*

SERVIDOS CON: VEGETALES ASADOS, ARROZ AL AZAFRÁN

***Asado de Tira*** 980

Black angus short rib, puré de

ajo negro, camote morado,

elotes baby, escamoles

***Langosta y Camarones*** 2,200 for 2

Cola de langosta y camarón jumbo, con

vegetales asados, arroz al azafrán, y

selección de salsas

***Filete Mignon Wagyu*** 1,200

Con salsa de pimienta Sichuan y

hongos shiitake, aceite de trufa,

puré de papas al romero

## **DE LA PARRILLA**

### **ESPECIALIDADES A LA LEÑA PREPARADAS AL MOMENTO**

#### *Tikin Xic 980*

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

#### *Brochetas de Camarón*

Camarón jumbo · 5 pz. 180gr. 920

SERVIDAS CON: VEGETALES ASADOS, ARROZ AL AZAFRÁN

#### *Pollo en Salsa Xcatic 820*

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

#### *Hamburguesa Esencia 700*

Con 200 gr. de carne Angus, queso Chihuahua, aderezo de trufa, jitomate, lechuga, cebolla morada, pepinillos y bollo hecho en casa

*Con papas a la francesa hechas en casa  
o ensalada*



# GUARNICIONES

## **ESPECIALES DE LA PARRILLA 460**

Media berenjena, salsa macha,  
cebollitas, parmesano

Calabacitas, puré de pepitas,  
hierbas, pesto

Brócoli, puré de garbanzo, soya,  
chile serrano, cacahuates

Betabeles, crema de hierbas y habanero,  
naranja, hinojo

Ensalada verde con arúgula,  
hinojo, habas verdes, chícharos,  
ejotitos, espárrago

## **LAS CLÁSICAS 280**

Espárragos asados

Gajos de camote

Espinacas cremosas

Vegetales

Papas a la francesa

## **VEGGIE**

### ***Gazpacho Rojo***<sup>VE</sup> 460

Jitomate, pimiento rojo, pepino

### ***Dip de Berenjena***<sup>VE</sup> 350

Berenjena rostizada, tahini, limón amarillo, piñones crujientes

### ***Ensalada del Chef*** 570

Arúgula, jitomates cherry, betabel dorado, cebolla morada encurtida, aceite de aguacate, láminas de parmesano

### ***Ensalada Mistura*** 700

Betabeles amarillos rostizados, piña asada, aguacate, feta, verdolagas, mojo de cilantro

### ***Ensalada de Granos y Vegetales*** 580

Farro, verdolagas, espárragos, habas, calabacitas, aderezo de menta y yogurt griego, jitomate rostizado, queso feta

con brocheta de pollo 620

con brocheta de camarones 920

## VEGGIE

### ***Bol de Mole con Verduras* 600**

Mole Oaxaqueño, zanahorias y calabacitas asadas, kale crujiente, queso feta, quinoa, ajonjolí

### ***Bol de Vegetales Asados*<sup>VE</sup> 570**

Arroz verde de espinacas, almendras tostadas, verduras a la parrilla, jitomate asado, aderezo tahini

### ***Lasagna Veggie* 500**

Delgadas capas de zanahoria, calabacita y espinacas, con lentejas, pimientos, salsa de jitomate, y queso parmesano

### ***Penne Pomodoro* 400**

Penne en salsa de jitomate de la casa, mozzarella de búfala y láminas de parmesano

## POSTRES!

***Tiramisú***<sup>V</sup> 380

Receta especial de la Duquesa

***Bomba de Chocolate***<sup>V</sup> 380

Fondant tibio de chocolate con helado de vainilla

***Pastel de Tres Leches***<sup>V</sup> 380

Tradicional postre Mexicano

***Churros Mexicanos***<sup>V</sup> 380

Acompañados con salsas de chocolate, avellana y cajeta

***Sundae Esencia***<sup>V</sup> 380

Helado de cajeta hecho en casa, salsa de chocolate con jasmín, pistaches caramelizados

***Helados y Sorbetes***

***Hechos en Casa***<sup>V</sup> 380

Chocolate oscuro, Vainilla, Canela, Miel Maya y mantequilla quemada

## POSTRES!

### *Tacos de Manzana* 380

Manzana caramelizada, salsa de caramelo,  
helado de vainilla

### *Postres Veganos*<sup>VE</sup> 380

Helados y sorbetes con galletas veganas.  
Por favor pregunte a su mesero  
por los sabores del día

### *Frutas de Temporada*<sup>VE</sup> 280

Plato de Frutas

V = VEGETARIANO

VE = VEGANO



= KOBE BEEF CERTIFICADO

POR FAVOR INFORME A SU MESERO CUALQUIER  
RESTRICCIÓN ALIMENTARIA. CONSUMIR CARNES, AVES,  
PESCADOS, MARISCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO  
COCIDOS PUEDE AUMENTAR SU RIESGO DE CONTRAER  
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.

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.

LOS PRECIOS ESTÁN INDICADOS EN PESOS MEXICANOS Y  
NO INCLUYEN 20% DE SERVICIO.

*POR FAVOR INFORME A SU  
MESERO CUALQUIER RESTRICCIÓN  
ALIMENTARIA. CONSUMIR CARNES,  
AVES, PESCADOS, MARISCOS O HUEVOS  
CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE  
AUMENTAR SU RIESGO DE CONTRAER  
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR  
ALIMENTOS.*

*LOS PRECIOS ESTÁN INDICADOS  
EN PESOS MEXICANOS Y NO ICLUYEN  
EL 20% DE SERVICIO.*

*PLEASE ADVISE YOUR SERVER IF  
YOU HAVE ANY SPECIAL DIETARY  
REQUIREMENTS.*

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED  
MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH,  
OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF  
FOODBORNE ILLNESS.*

*PRICES ARE IN MEXICAN PESOS  
AND DO NOT INCLUDE 20%  
SERVICE CHARGE.*

**HOTEL  
ESENCIA**

*XPU-HA MEXICO*