

ALMUERZO

MISTURA

XPU-HA

ENTRADAS

Aguacate Crujiente ^V 420

Gajos de aguacate empanizado, salsa de jitomate regional

Empanadillas 780

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

Guacamole ^{VE} 550

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

Gazpacho Verde 750

Con cangrejo king, hoja santa, chile poblano

Tartare de Atún 860

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

Pulpo al Mojo de Ajo 900

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

Nachos ^V 680

Totopos, queso fundido, frijoles refritos, guacamole, pico de gallo, jalapeños
con pollo 720 con carne 760

ANTOJITOS

Tostaditas de Atún 750

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

Tacos de Pescado a la Parrilla 820

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

Tacos de Camarón con Jícama 1,050

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 990

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

Dylan's Burrito 650

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

CLÁSICOS MISTURA

Hamburguesa Esencia 800

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 800

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

Brochetas Asadas

De camarón jumbo 5 pz. 180gr. 980
De carne Rib-eye Wagyr 220gr. 1,100
Servidos con vegetales asados, arroz basmati

Esencia Club 680

Pechuga de pavo horneada en casa, tocino crujiente, jitomate, lechuga
Con papas a la francesa o ensalada verde

MISTURA

XPU-HA

ENSALADAS

Ensalada Jason Wu 800

@mrwueats #wueats

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

La Clásica César^V 680

Lechuga romana, aderezo César, láminas de parmesano, crouton de ajo con brocheta de pollo 700
con brocheta de camarones 980

Camarones y Aguacate Asados 980

Con aioli de chipotle, frissé, tomate cherry

Ensalada de Cangrejo King 1,200

Con pepino, tomatillo, perejil, hoja santa

Ensalada de Sandía^V 740

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

Guarniciones 320

Verduras a la parrilla · Camote a la parrilla
Papas a la francesa · Guacamole chico
Pico de gallo & totopos

DEL MAR

Pesca del Día 1,050 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, arroz al azafrán

Platón Playero de Mariscos 3,300 (para 3)

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

Aderezos: Mayonesa rocoto ·

Mantequilla clarificada · Salsa Mexicana

Salmón Noruego Caramelizado 1,200

Aceitunas kalamata, vegetales, cebollín, hoja santa

Camarones al Tamarindo 1,050

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

Ceviche Clásico 920

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

Ceviche Yucateco 920

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

Ceviche de Atún 920

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

DESCUBRA NUESTRO MENÚ VEGETARIANO A VUELTA DE PÁGINA!

MISTURA

X P U - H A

ESPECIALES VEGETARIANOS

Gazpacho Rojo ^{VE} 550

Jitomate, pimienta roja, pepino

Dip de Berenjena ^{VE} 550

Berenjena rostizada, tahini, limón amarillo, piñones crujientes

Ensalada del Chef 680

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

Ensalada Mistura 780

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

Ensalada de Granos y Vegetales 680

Farro crujiente, verdolagas, espárragos, habas, calabacitas, aderezo de menta y yogurt griego, jitomate rostizado, queso feta con brocheta de pollo 780 con brocheta de camarones 980

Bol de Mole con Verduras 680

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

Bol de Vegetales Asados ^{VE} 680

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

Veggie Lasagna 620

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

Penne Pomodoro 460

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

MISTURA

X P U - H A

POSTRES

Tiramisú^V 380

Receta especial de la Duquesa

Bomba de Chocolate^V 380

Fondant tibio de chocolate
con helado de vainilla

Pastel de Tres Leches^V 380

Tradicional postre Mexicano

Churros Mexicanos^V 380

Acompañados con salsas de chocolate,
avellana y cajeta

Sundae Esencia^V 380

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

Tacos de Manzana 380

Manzana caramelizada, salsa de caramelo,
helado de vainilla

Helados y Sorbetes Hechos en Casa^V 380

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

Postres Veganos^{VE} 380

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

Frutas de Temporada^{VE} 280

Plato de Frutas

GLUTEN FREE & NO ADDED SUGAR

Pastel de Chocolate^V 380

Con almendras, dátiles, cocoa Mexicana,
y helado de aguacate

Pastel de Zanahoria^V 380

Con almendras tostadas, canela, nuez
moscada, queso mascarpone

V = VEGETARIANO VE = VEGANO

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 INCLUYEN 20% 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.

CENA

MISTURA

X P U - H A

ENTRADAS

Guacamole Mistura 780
Cangrejo real, toronja, totopos

Queso Fundido 790
Queso Chihuahua, servido con guarniciones de chorizo, rajas de chile poblano y tortillas de maíz

Empanadillas 780
Dumplings al vapor, kimchi a la boloñesa, queso parmesano, ajo negro

Sopa de Lima Yucateca 580
Tradicional sopa Yucateca de pollo y lima

Tartare de Atún 860
Con puré de aguacate, piña a la parrilla, aceite de ajonjolí, chile serrano

Ceviche del Chef 890
Pescado blanco local, mango, pimienta Sichuan, yuzu, limón

ANTOJITOS

Tostada de Langosta 1,500
Cola de langosta salteada en chile guajillo, chorizo, frijoles refritos, tostada crujiente de maíz

Tacos de Short Rib 880
Short rib braseado, puré de aguacate, limón, cilantro, tortillas hechas en casa

Tacos de Wagyu 980
Puré de aguacate, cebollitas asadas, Sriracha, selección de salsas, tortillas hechas en casa

Tacos de Pescado a la Parrilla 840
Con guacamole, col morada, cilantro, rábano, tortilla de maíz hecha en casa

CLÁSICOS MISTURA

Seabass a la Parrilla 1,700 for 2
Pesca del día asada estilo zarandeado con adobo de chipotle-morita, servido con vegetales asados y ensalada

Fettuccine King 1,200
Pasta fettuccine, cangrejo real, tomatitos cherry, perejil, limón, cebollín

Camarones al Tamarindo 1,050
Salteados en salsa de tamarindo, arroz basmati al azafrán, salsa de limón, vegetales a la mantequilla

Ensalada Jason Wu 800
@mrwueats #wueats
Pollo deshebrado, col verde, col morada, aderezo de soya, ajonjolí y genjibre, cacahuates tostados, cilantro fresco

MISTURA

X P U - H A

DE LA PARRILLA: ESPECIALIDADES A LA LEÑA PREPARADAS AL MOMENTO

Pesca del Día 1,050 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,
arroz al azafrán*

Asado de Tira 1,100

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

Langosta y Camarones 2,300 for 2

Cola de langosta y camarón jumbo, con vegetales asados, arroz al azafrán, y selección de salsas

Filete Mignon Wagyu 1,400

Con salsa de pimienta Sichuan y hongos shiitake, aceite de trufa, puré de papas al romero

Tikin Xic 1,050

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

Brochetas de Camarón 1,050

Camarón jumbo · 5 pz. 180gr.

*Servidas con vegetales asados,
arroz al azafrán*

Pollo en Salsa Xcatik 880

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

Hamburguesa Esencia 800

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

GUARNICIONES

Especiales de la Parrilla 510

- 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 320

- Espárragos asados · Gajos de camote
- Espinacas cremosas · Vegetales
- Papas a la francesa

**DESCUBRA NUESTRO MENÚ VEGETARIANO
A VUELTA DE PÁGINA!**

MISTURA

X P U - H A

ESPECIALES VEGETARIANOS

Gazpacho Rojo ^{VE} 550

Jitomate, pimienta roja, pepino

Dip de Berenjena ^{VE} 550

Berenjena rostizada, tahini, limón amarillo, piñones crujientes

Ensalada del Chef 680

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

Ensalada Mistura 780

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

Ensalada de Granos y Vegetales 680

Farro crujiente, verdolagas, espárragos, habas, calabacitas, aderezo de menta y yogurt griego, jitomate rostizado, queso feta con brocheta de pollo 780 con brocheta de camarones 980

Bol de Mole con Verduras 680

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

Bol de Vegetales Asados ^{VE} 680

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

Veggie Lasagna 620

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

Penne Pomodoro 460

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

MISTURA

XPU-HA

POSTRES

Tiramisú^V 380

Receta especial de la Duquesa

Bomba de Chocolate^V 380

Fondant tibio de chocolate
con helado de vainilla

Pastel de Tres Leches^V 380

Tradicional postre Mexicano

Churros Mexicanos^V 380

Acompañados con salsas de chocolate,
avellana y cajeta

Sundae Esencia^V 380

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

Tacos de Manzana 380

Manzana caramelizada, salsa de caramelo,
helado de vainilla

Helados y Sorbetes Hechos en Casa^V 380

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

Postres Veganos^{VE} 380

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

Frutas de Temporada^{VE} 280

Plato de Frutas

GLUTEN FREE & NO ADDED SUGAR

Pastel de Chocolate^V 380

Con almendras, dátiles, cocoa Mexicana,
y helado de aguacate

Pastel de Zanahoria^V 380

Con almendras tostadas, canela, nuez
moscada, queso mascarpone

V = VEGETARIANO VE = VEGANO

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 INCLUYEN 20% 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.