MISTURA

XPU-HA

ALMUERZO

HOTEL

ESENCIA

XPU-HA MEXICO

MISTURA

XPU-HA

ENTRADAS

Aguacate Crujiente [V] *350*
Gajos de aguacate empanizado, salsa de jitomate regional

Empanadillas *650*
Dumplings al vapor, kimchi a la boloñesa, queso parmesano, ajo negro

Guacamole [VE] *460*
Con salsa xnipec, pico de gallo, totopos, chips de plátano y malanga o crudités

Gazpacho Verde *560*
Con cangrejo king, hoja santa, chile poblano

Tartare de Atún *720*
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 [V] *490*
Totopos, queso fundido, frijoles refritos, guacamole, pico de gallo, jalapeños
con pollo *580* con carne *650*

ANTOJITOS

Tostaditas de Atún *650*
Atún aleta amarilla, tostada de maíz crujiente, tomatillo, pepino, aïoli de chile morita

Tacos de Pescado a la Parrilla *720*
Con guacamole, col morada, cilantro, rábano, tortilla de maíz hecha en casa

Tacos de Camarón con Jícama *840*
Camarones jumbo a la parrilla sobre delgadas rebanadas de jícama fresca

Tacos de Cochinita Pibil *630*
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 *530*
Con pollo asado, frijoles negros, arroz, pico de gallo, guacamole

CLÁSICOS MISTURA

Hamburguesa Esencia *720*
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 *640*
Con calabacita, pimientos rojos y amarillos, cebolla morada y ensalada de berros

Brochetas Asadas
De camarón jumbo 5 pz. 180gr. *850*
De carne Rib-eye Wagyu 220gr. *880*
Servidos con vegetales asados, arroz basmati

Esencia Club *580*
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 *650*
@mrwueats #wueats
Pollo deshebrado, col verde, col morada,
aderezo de soya, ajonjolí y genjibre,
cacahuates tostados, cilantro fresco

La Clásica César *V* *590*
Lechuga romana, aderezo César,
láminas de parmesano, crouton de ajo
con brocheta de pollo *620*
con brocheta de camarones *840*

Camarones y Aguacate Asados *840*
Con aïoli de chipotle, frissé, tomate cherry

Ensalada de Cangrejo King *900*
Con pepino, tomatillo, perejil,
hoja santa

Ensalada de Sandía *V* *650*
Berros, brotes de verdolagas, jícama,
cacahuates tostados, aderezo de tamarindo

Guarniciones *300*
Verduras a la parrilla · Camote a la parrilla
Guacamole chico · Pico de gallo & totopos

Papas a la francesa *220*

DEL MAR

Pesca del Día *880 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 *2,500 (para 3)*
Cola de langosta, camarón azul,
y patas de cangrejo real
Aderezos: Mayonesa rocoto ·
Mantequilla clarificada · Salsa Mexicana

Salmón Noruego Caramelizado *980*
Aceitunas kalamata, vegetales,
cebollín, hoja santa

Camarones al Tamarindo *880*
Salteados en salsa de tamarindo,
arroz basmati al azafrán, salsa de limón,
vegetales a la mantequilla

Ceviche Clásico *760*
Pescado, pulpo y camarón, marinados en jugos
cítricos, jitomate, cebolla morada, cilantro

Ceviche Yucateco *760*
Pescado blanco local marinado en jugo
de lima yucateca, tomatillo, aguacate,
chile serrano fresco

Ceviche de Atún *760*
Atún aleta amarilla, aguacate, chile jalapeño,
jugo de limón, cebolla morada

DESCUBRA NUESTRO MENÚ VEGETARIANO A VUELTA DE PÁGINA!

MISTURA
XPU–HA

ESPECIALES VEGETARIANOS

Gazpacho Rojo VE *370*
Jitomate, pimiento rojo, pepino

Dip de Berenjena VE *320*
Berenjena rostizada, tahini, limón amarillo, piñones crujientes

Ensalada del Chef *550*
Arúgula, jitomates cherry, betabel dorado, cebolla morada encurtida,
aceite de aguacate, láminas de parmesano

Ensalada Mistura *650*
Betabeles amarillos rostizados, piña asada, aguacate, feta,
verdolagas, mojo de cilantro

Ensalada de Granos y Vegetales *550*
Farro crujiente, verdolagas, espárragos, habas, calabacitas,
aderezo de menta y yogurt griego, jitomate rostizado, queso feta
con brocheta de pollo *580* con brocheta de camarones *850*

Bol de Mole con Verduras *550*
Mole Oaxaqueño, zanahorias y calabacitas asadas, kale crujiente,
queso feta, quinoa, ajonjolí

Bol de Vegetales Asados VE *550*
Arroz verde de espinacas, almendras tostadas, verduras a la parrilla,
jitomate asado, aderezo tahini

Veggie Lasagna *530*
Delgadas capas de zanahoria, calabacita y espinacas, con lentejas,
pimientos, salsa de jitomate, y queso parmesano

Penne Pomodoro *370*
Penne en salsa de jitomate de la casa, mozzarella de búfala
y láminas de parmesano

MISTURA

XPU–HA

POSTRES

Tiramisú [V] *350*
Receta especial de la Duquesa

Bomba de Chocolate [V] *350*
Fondant tibio de chocolate
con helado de vainilla

Pastel de Tres Leches [V] *350*
Tradicional postre Mexicano

Churros Mexicanos [V] *350*
Acompañados con salsas de chocolate,
avellana y cajeta

Sundae Esencia [V] *350*
Helado de cajeta hecho en casa,
salsa de chocolate con jaszmín,
pistaches caramelizados

Tacos de Manzana *350*
Manzana caramelizada, salsa de caramelo,
helado de vainilla

Helados y Sorbetes Hechos en Casa [V] *350*
Chocolate oscuro, Vainilla, Canela, Miel Maya
y mantequilla quemada

Postres Veganos [VE] *350*
Helados y sorbetes con galletas veganas
Por favor pregunte a su mesero
por los sabores del día

Frutas de Temporada [VE] *250*
Plato de Frutas

GLUTEN FREE & NO ADDED SUGAR

Pastel de Chocolate [V] *440*
Con almendras, dátiles, cocoa Mexicana,
y helado de aguacate

Pastel de Zanahoria [V] *350*
Con almendras tostadas, canela, nuez
moscada, queso mascarpone

Mousse de Chocolate [VE] *350*
Mousse de chocolate sin culpas, con cacao
orgánico, leche de coco, aguacate

V = VEGETARIANO VE = VEGANO

POR FAVOR INFORME A SU MESERO CUALQUIER RESTRICCIÒN 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 L A ORDEN, CON INGREDIENTES REGIONALES FRESCOS Y DE TEMPOR ADA. NUESTRO PAN SE HORNEA EN CASA DIARIAMENTE. COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVO EXTRA VIRGEN DE BAJA C ALIFORNIA, MÉXICO.

MISTURA

XPU-HA

CENA

HOTEL

ESENCIA

XPU-HA MEXICO

MISTURA

XPU-HA

ENTRADAS

Guacamole Mistura *650*
Cangrejo real, toronja, totopos

Queso Fundido *690*
Queso Chihuahua, servido con guarniciones de chorizo, rajas de chile poblano y tortillas de maíz

Empanadillas *650*
Dumplings al vapor, kimchi a la boloñesa, queso parmesano, ajo negro

Sopa de Lima Yucateca *480*
Tradicional sopa Yucateca de pollo y lima

Tartare de Atún *720*
Con puré de aguacate, piña a la parrilla, aceite de ajonjolí, chile serrano

Ceviche del Chef *740*
Pescado blanco local, mango, pimienta Sichuan, yuzu, limón

ANTOJITOS

Tostada de Langosta *1,200*
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 *820*
Puré de aguacate, cebollitas asadas, Sriracha, selección de salsas, tortillas hechas en casa

Tacos de Pescado a la Parrilla *720*
Con guacamole, col morada, cilantro, rábano, tortilla de maíz hecha en casa

CLÁSICOS MISTURA

Seabass a la Parrilla *1,400 for 2*
Pesca del día asada estilo zarandeado con adobo de chipotle-morita, servido con vegetales asados y ensalada

Fettuccine King *920*
Pasta fettuccine, cangrejo real, tomatitos cherry, perejil, limón, cebollín

Bacalao Negro *1,040*
Espinacas salteadas a la mantequilla, arroz basmati, limón

Ensalada Jason Wu *650*
@mrwueats #wueats
Pollo deshebrado, col verde, col morada, aderezo de soya, ajonjolí y genjibre, cacahuates tostados, cilantro fresco

Salmón Noruego Caramelizado *1,040*
aceitunas kalamata, vegetales cebollín, hoja santa

Camarones al Tamarindo *880*
Salteados en salsa de tamarindo, arroz basmati al azafrán, salsa de limón, vegetales a la mantequilla

MISTURA

XPU-HA

DE LA PARRILLA: ESPECIALIDADES A LA LEÑA PREPARADAS AL MOMENTO

Pesca del Día *880 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 *880*
Black angus short rib, puré de ajo negro, camote morado, elotes baby, escamoles

Langosta y Camarones *1,900 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

Pollo al Curry Naeem Khan *880*
Cúrcuma, yogurt griego, coco, jengibre, arroz basmati

Tikin Xic *880*
Filete de pescado marinado en achiote, envuelto en hoja de plátano, arroz blanco, cebolla morada encurtida

Brochetas de Camarón *840*
Camarón jumbo · 5 pz. 180gr.
Servidas con vegetales asados,
arroz al azafrán

Pollo en Salsa Xcatic *800*
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 o ensalada verde

Cola de Langosta Asada *1,600*
Spaghetti, tomates cherry, ajo fresco, albahaca, parmesano

GUARNICIONES

Especiales de la Parrilla *470*

· 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 *300*

Espárragos asados · Gajos de camote

Espinacas cremosas · Vegetales

Papas a la francesa *220*

DESCUBRA NUESTRO MENÚ VEGETARIANO
A VUELTA DE PÁGINA!

MISTURA

XPU–HA

ESPECIALES VEGETARIANOS

Gazpacho Rojo VE *370*
Jitomate, pimiento rojo, pepino

Dip de Berenjena VE *320*
Berenjena rostizada, tahini, limón amarillo, piñones crujientes

Ensalada del Chef *550*
Arúgula, jitomates cherry, betabel dorado, cebolla morada encurtida,
aceite de aguacate, láminas de parmesano

Ensalada Mistura *650*
Betabeles amarillos rostizados, piña asada, aguacate, feta,
verdolagas, mojo de cilantro

Ensalada de Granos y Vegetales *550*
Farro crujiente, verdolagas, espárragos, habas, calabacitas,
aderezo de menta y yogurt griego, jitomate rostizado, queso feta
con brocheta de pollo *580* con brocheta de camarones *850*

Bol de Mole con Verduras *550*
Mole Oaxaqueño, zanahorias y calabacitas asadas, kale crujiente,
queso feta, quinoa, ajonjolí

Bol de Vegetales Asados VE *550*
Arroz verde de espinacas, almendras tostadas, verduras a la parrilla,
jitomate asado, aderezo tahini

Veggie Lasagna *530*
Delgadas capas de zanahoria, calabacita y espinacas, con lentejas,
pimientos, salsa de jitomate, y queso parmesano

Penne Pomodoro *370*
Penne en salsa de jitomate de la casa, mozzarella de búfala
y láminas de parmesano

MISTURA

XPU–HA

POSTRES

Tiramisú [V] *350*
Receta especial de la Duquesa

Bomba de Chocolate [V] *350*
Fondant tibio de chocolate
con helado de vainilla

Pastel de Tres Leches [V] *350*
Tradicional postre Mexicano

Churros Mexicanos [V] *350*
Acompañados con salsas de chocolate,
avellana y cajeta

Sundae Esencia [V] *350*
Helado de cajeta hecho en casa,
salsa de chocolate con jaszmín,
pistaches caramelizados

Tacos de Manzana *350*
Manzana caramelizada, salsa de caramelo,
helado de vainilla

Helados y Sorbetes Hechos en Casa [V] *350*
Chocolate oscuro, Vainilla, Canela, Miel Maya
y mantequilla quemada

Postres Veganos [VE] *350*
Helados y sorbetes con galletas veganas
Por favor pregunte a su mesero
por los sabores del día

Frutas de Temporada [VE] *250*
Plato de Frutas

GLUTEN FREE & NO ADDED SUGAR

Pastel de Chocolate [V] *440*
Con almendras, dátiles, cocoa Mexicana,
y helado de aguacate

Pastel de Zanahoria [V] *350*
Con almendras tostadas, canela, nuez
moscada, queso mascarpone

Mousse de Chocolate [VE] *350*
Mousse de chocolate sin culpas, con cacao
orgánico, leche de coco, aguacate

V = VEGETARIANO VE = VEGANO

POR FAVOR INFORME A SU MESERO CUALQUIER RESTRICCIÒN 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 L A ORDEN, CON INGREDIENTES REGIONALES FRESCOS Y DE TEMPOR ADA. NUESTRO PAN SE HORNEA EN CASA DIARIAMENTE. COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVO EXTRA VIRGEN DE BAJA C ALIFORNIA, MÉXICO.