

MISTURA  
XPU-HA

# LUNCH



HOTEL  
ESENCIA  
*XPU-HA MEXICO*

# MISTURA

X P U - H A

## APPETIZERS

**Aguacate Crujiente** <sup>V</sup> 350  
Avocado fries with house tomato sauce

**Empanadillas** 650  
Steamed dumplings, kimchi bolognese, parmesan cheese, black garlic

**Guacamole** <sup>VE</sup> 460  
Xnipec sauce, pico de gallo, served with totopos, plantain & taro chips, or crudités

**Gazpacho Verde** 560  
Green gazpacho, with king crab

**Tartare de Atún** 720  
Tuna tartare, avocado purée, grilled pineapple, sesame seed oil, serrano pepper

**Pulpo al Mojo de Ajo** 740  
Grilled octopus, roasted cherry tomatoes, baby potatoes, garlic-chile pasilla dressing

**Nachos** <sup>V</sup> 490  
Cheese sauce, refried beans, guacamole, pico de gallo, pickled jalapeños  
with chicken 580 with beef 650

## ANTOJITOS

**Tostaditas de Atún** 650  
Seared yellowfin tuna, green tomatillo, cucumber, morita aioli, crispy corn tostada

**Tacos de Pescado a la Parrilla** 720  
Grilled white fish, guacamole, red cabbage, cilantro, homemade corn tortillas

**Tacos de Camarón con Jícama** 840  
Grilled jumbo shrimps over thin fresh 'jícama' slices

**Tacos de Cochinita Pibil** 630  
Yucatán style pulled pork, served with fried black beans and pickled onions

**Burrito de Camarón** 920  
Grilled shrimp, tomato, fennel, chayote, cayenne pepper mayo, flour tortilla

**Dylan's Burrito** 530  
Grilled chicken, black beans, rice, pico de gallo, guacamole

## MISTURA CLASSICS

**Hamburguesa Esencia** 720  
200gr. Angus beef hamburger, Chihuahua cheese, truffle dressing tomato, lettuce, red onion, homemade bun, pickles  
*Served with green salad or homemade french fries*

**Fajitas de Pollo** 640  
Grilled chicken, red and yellow peppers, zucchini, red onions, watercress salad

**Brochetas Asadas**  
Jumbo shrimp skewer 5 pc 180gr. 850  
Wagyu Rib-eye beef skewer 220gr. 880  
*Served with grilled vegetables, saffron basmati rice*

**Esencia Club** 580  
Slow roasted turkey breast, crispy bacon, tomato, lettuce, mayonnaise  
*Served with green salad or homemade french fries*

# MISTURA

X P U - H A

## SALADS

### **Ensalada Jason Wu 650**

@mrwueats #wueats

Jason Wu's Chinese chicken salad with red and green cabbage slaw, sesame soy ginger dressing, garnished with crunchy peanuts, cilantro, and crispy tortilla strips

### **La Clásica César<sup>V</sup> 590**

Romaine lettuce, Caesar dressing, shaved parmesan, garlic crouton  
w/chicken skewer 620 w/shrimp skewer 840

### **Camarones y Aguacate Asados 840**

Grilled shrimp & charred avocado salad, chipotle aioli, frissé, cherry tomato

### **Ensalada de Cangrejo King 900**

King crab, cucumber, tomatillo, parsley, hoja santa

### **Ensalada de Sandía<sup>V</sup> 650**

Watermelon, watercress, purslane, feta cheese, jícama, roasted peanuts, tamarind dressing

### **Sides 300**

Grilled vegetables · Sweet potato wedges  
Small guacamole  
Pico de gallo salsa & chips

French fries 220

## FROM THE SEA

### **Pesca del Día 880 per person**

Whole fish (for 2) or fillet (for 1)

Choose your preparation:

Citrus and herbs 'mojo verde'

Garlic 'mojo de ajo'

Guajillo chile 'adobo' rub

Salt crust - 45 min. preparation time

Served with grilled vegetables,  
saffron basmati rice

### **Platón Playero de Mariscos 2,500 (for 3)**

Ice-chilled beach seafood platter with:

Rock lobster tail, blue shrimps, and king crab legs

Dressings:

Rocoto mayonnaise · Clarified butter · Mexican

### **Salmón Noruego Caramelizado 980**

Caramelized Norwegian salmon fillet,  
kalamata olives, veggies,  
chives, hoja santa

### **Camarones al Tamarindo 880**

Jumbo shrimp sautéed in a tamarind  
honey sauce, saffron rice, lemon sauce,  
buttered vegetables

### **Ceviche Clásico 760**

Citrus-marinated local white fish, octopus  
& shrimp, tomato, red onion, cilantro

### **Ceviche Yucateco 760**

Local white fish marinated in Yucatecan  
lime juice, tomatillos, avocados, serrano chile

### **Ceviche de Atún 760**

Yellowfin tuna, avocado, jalapeño pepper,  
lime, red onions

TURN THE PAGE FOR OUR VEGETARIAN MENU!

# MISTURA

X P U - H A

## VEGETARIAN SPECIALTIES

### *Gazpacho Rojo* <sup>VE</sup> 370

Tomato, red pepper, cucumber

### *Dip de Berenjena* <sup>VE</sup> 320

Roasted eggplant dip, whipped tahini, crunchy pine nuts,  
golden raisins

### *Ensalada del Chef* 550

Arugula, organic cherry tomatoes, golden beets,  
pickled onion, avocado oil, parmesan

### *Ensalada Mistura* 650

Slow-roasted yellow beets, grilled pineapple, avocado, feta  
purslane, cilantro dressing

### *Ensalada de Granos y Vegetales* 550

Farro, purslane, asparagus, fava beans, baby zucchini, mint,  
greek yogurt dressing, roasted tomato, feta cheese  
w/chicken skewer 580 w/shrimp skewer 850

### *Bol de Mole con Verduras* 550

Oaxacan 'mole', roasted carrots and zucchini, crispy kale,  
feta cheese, quinoa, sesame seeds

### *Bol de Vegetales Asados* <sup>VE</sup> 550

Spinach rice, toasted almonds, grilled vegetables, roasted tomato,  
whipped tahini

### *Veggie Lasagna* 530

Layered carrot, zucchini and spinach, lentils, bell peppers  
with tomato sauce and parmesan cheese

### *Penne Pomodoro* 370

Penne rigate, homemade tomato sauce,  
mozzarella di bufala, parmesan

# MISTURA

X P U - H A

## DESSERTS

### *Tiramisú* <sup>V</sup> 350

Special recipe from the Duchess

### *Bomba de Chocolate* <sup>V</sup> 350

Warm dark chocolate fondant bomb served with vanilla ice cream

### *Pastel de Tres Leches* <sup>V</sup> 350

Traditional Mexican cake moistened with 3 kinds of milk

### *Churros Mexicanos* <sup>V</sup> 350

Served with chocolate, hazelnut, and cajeta sauces

### *Profiteroles* 350

Choux, chocolate cremeux, cinnamon crumble

### *Cheesecake* 350

Passion fruit, mango, Yucatán lime zest, red berries

### *Helados y Sorbetes Hechos en Casa* <sup>V</sup> 350

Homemade ice cream and sorbets:  
Dark chocolate, Vanilla, Cinnamon,  
Mayan honey & brown butter,

### *Postres Veganos* <sup>VE</sup> 350

Vegan desserts: ice cream & sorbets with 'impossible' cookies

Please ask your server for today's flavors

### *Frutas de Temporada* <sup>VE</sup> 250

Seasonal fruit plate

## GLUTEN FREE & NO ADDED SUGAR

### *Pastel de Chocolate* <sup>V</sup> 440

Crispy chocolate cake with avocado ice cream, almonds, dates, Mexican cocoa

### *Pastel de Zanahoria* <sup>V</sup> 350

Carrot cake with dates, toasted almonds, cinnamon, nutmeg, mascarpone cheese

### *Mousse de Chocolate* <sup>VE</sup> 350

A guilt-free chocolate mousse with organic cocoa, coconut milk, avocado

V = VEGETARIAN    VE = VEGAN

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.

OUR DISHES ARE PREPARED TO ORDER IN OUR OWN KITCHEN FROM FRESH, SEASONAL AND LOCALLY SOURCED INGREDIENTS. ALL BREADS ARE BAKED ON PREMISES FRESH DAILY.

WE USE EXTRA VIRGIN OLIVE OILS FROM BAJA CALIFORNIA, MEXICO.

MISTURA  
XPU-HA

# ALMUERZO



HOTEL  
ESENCIA  
*XPU-HA MEXICO*

# MISTURA

XPU-HA

## ENTRADAS

### **Aguacate Crujiente<sup>V</sup> 350**

Gajos de aguacate empanizado, salsa de jitomate regional

### **Empanadillas 650**

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

### **Guacamole<sup>VE</sup> 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<sup>V</sup> 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, aioli 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<sup>V</sup> 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 aioli de chipotle, frissé, tomate cherry

### **Ensalada de Cangrejo King 900**

Con pepino, tomatillo, perejil, hoja santa

### **Ensalada de Sandía<sup>V</sup> 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

X P U - H A

## ESPECIALES VEGETARIANOS

### *Gazpacho Rojo* <sup>VE</sup> 370

Jitomate, pimienta roja, pepino

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

X P U - H A

## POSTRES

### **Tiramisú<sup>V</sup> 350**

Receta especial de la Duquesa

### **Bomba de Chocolate<sup>V</sup> 350**

Fondant tibio de chocolate  
con helado de vainilla

### **Pastel de Tres Leches<sup>V</sup> 350**

Tradicional postre Mexicano

### **Churros Mexicanos<sup>V</sup> 350**

Acompañados con salsas de chocolate,  
avellana y cajeta

### **Profiteroles 350**

Choux, cremeux de chocolate, crujiente de canela

### **Cheesecake 350**

Maracuyá, mango, ralladura de lima Yucateca,  
frutos rojos

### **Helados y Sorbetes Hechos en Casa<sup>V</sup> 350**

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

### **Postres Veganos<sup>VE</sup> 350**

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

### **Frutas de Temporada<sup>VE</sup> 250**

Plato de Frutas

## GLUTEN FREE & NO ADDED SUGAR

### **Pastel de Chocolate<sup>V</sup> 440**

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

### **Pastel de Zanahoria<sup>V</sup> 350**

Con almendras tostadas, canela, nuez  
moscada, queso mascarpone

### **Mousse de Chocolate<sup>VE</sup> 350**

Mousse de chocolate sin culpas, con cacao  
orgánico, leche de coco, aguacate

V = VEGETARIANO    VE = VEGANO

POR FAVOR INFORME A SU MESERO CUALQUIER RESTRICCIÓN ALIMENTARIA.  
CONSUMIR CARNES, AVES, PESCADOS, MARISCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS  
PUEDA 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.

MISTURA  
XPU-HA

# DINNER



HOTEL  
ESENCIA  
*XPU-HA MEXICO*

# MISTURA

X P U - H A

## APPETIZERS

### *Guacamole Mistura* 650

Avocado dip, king crab meat, grapefruit, chips

### *Queso Fundido* 690

Skillet-melted Chihuahua cheese fondue, chorizo, poblano pepper rajas, warm homemade tortillas

### *Empanadillas* 650

Steamed dumplings, kimchi bolognese, parmesan cheese, black garlic

### *Sopa de Lima Yucateca* 480

Traditional chicken and Yucatecan lime soup

### *Tartare de Atún* 720

Tuna tartare, avocado purée, grilled pineapple, sesame seed oil, serrano pepper

### *Ceviche del Chef* 740

Local white fish, mango, Sichuan pepper, yuzu, lime

## ANTOJITOS

### *Tostada de Langosta* 1,200

Guajillo-marinated and sautéed lobster tail, local chorizo, refried beans, crispy corn tostada

### *Tacos de Short Rib* 720

Braised short rib, mashed avocado, lemon, cilantro, homemade corn tortillas

### *Tacos de Wagyu* 820

Grilled Wagyu beef, avocado purée, grilled spring onions, Sriracha, select salsas, homemade corn tortillas

### *Tacos de Pescado a la Parrilla* 720

Grilled white fish, guacamole, red cabbage, cilantro, homemade corn tortillas

## MISTURA CLASSICS

### *Seabass a la Parrilla* 1,400 for 2

*Chipotle-morita* rubbed Seabass, grilled butterfly-split, served with grilled vegetables and green salad

### *Fettuccine King* 920

Fettuccine pasta, king crab, cherry tomatoes, parsley, lemon, chives

### *Bacalao Negro* 1,040

Miso-marinated black cod, butter-sautéed spinach, basmati rice, lemon, hoja santa

### *Ensalada Jason Wu* 650

@mrwueats #wueats

Jason Wu's Chinese chicken salad with red and green cabbage slaw, sesame-soy-ginger dressing, crunchy peanuts, cilantro, crispy tortilla strips

### *Salmón Noruego Caramelizado* 1,040

Caramelized Norwegian salmon, kalamata olives, veggies, chives, hoja santa

### *Camarones al Tamarindo* 880

Jumbo shrimp sautéed in a tamarind-honey sauce, saffron rice, lemon sauce, buttered vegetables

# MISTURA

X P U - H A

## FROM THE GRILL: WOOD FIRE SPECIALTIES PREPARED TO ORDER

### *Pesca del Día 880 per person*

Whole fish (for 2) or fillet (for 1)

Choose your preparation:

Citrus and herbs 'mojo verde'

Garlic 'mojo de ajo'

Guajillo chile 'adobo' rub

Salt crust - 45 min. preparation time

Served with grilled vegetables, saffron basmati rice

### *Asado de Tira 880*

Black Angus short rib, black garlic purée, purple sweet potato, baby corn, 'escamoles'

### *Langosta y Camarones 1,900 for 2*

Rock lobster tail & jumbo shrimp, with rice, grilled vegetables, and a selection of salsas

### *Filete Mignon Wagyu 1,200*

Grilled Wagyu Filet Mignon, Szechuan pepper and shiitake sauce, truffle oil, rosemary mashed potatoes

### *Pollo al Curry Naeem Khan 880*

Naeem Khan's curry chicken, curcuma, greek yogurt, coconut, fresh ginger, basmati rice

### *Tikin Xic 880*

Catch of the day fillet in a traditional Yucatecan 'achiote' marinade, wrapped in banana leaf, white rice, pickled onions

### *Brochetas de Camarón 840*

Jumbo shrimp skewer · 5 pc 180gr.

Served with grilled vegetables, saffron basmati rice

### *Pollo en Salsa Xcatik 800*

Grilled chicken breast, creamy Xcatik pepper sauce, broken potatoes, bitter greens, fava beans

### *Hamburguesa Esencia 700*

200gr. Angus beef hamburger, Chihuahua cheese, truffle dressing, tomato, lettuce, red onion, homemade bun, pickles

Served with green salad or homemade french fries

### *Cola de Langosta Asada 1,600*

Grilled lobster tail, spaghetti, cherry tomatoes, fresh garlic, basil, parmesan

## SIDES

### *Special Sides from the Grill 470*

- Half eggplant with salsa macha, spring onions, parmesan
- Zucchini with pumpkin seed purée, herbs, pesto
- Broccoli with chickpea purée, soy-serrano sauce, peanuts
- Beets with habanero-herb cream, orange, fennel
- Green salad with arugula, fennel, fava beans, sweet peas, string beans, asparagus

### *The Classics 300*

Grilled asparagus · Sweet potato wedges  
Creamed spinach · Grilled vegetables

French fries 220

[TURN THE PAGE FOR OUR VEGETARIAN MENU!](#)

# MISTURA

X P U - H A

## VEGETARIAN SPECIALTIES

### *Gazpacho Rojo* <sup>VE</sup> 370

Tomato, red pepper, cucumber

### *Dip de Berenjena* <sup>VE</sup> 320

Roasted eggplant dip, whipped tahini, crunchy pine nuts,  
golden raisins

### *Ensalada del Chef* 550

Arugula, organic cherry tomatoes, golden beets,  
pickled onion, avocado oil, parmesan

### *Ensalada Mistura* 650

Slow-roasted yellow beets, grilled pineapple, avocado, feta  
purslane, cilantro dressing

### *Ensalada de Granos y Vegetales* 550

Farro, purslane, asparagus, fava beans, baby zucchini, mint,  
greek yogurt dressing, roasted tomato, feta cheese  
w/chicken skewer 750 w/shrimp skewer 850

### *Bol de Mole con Verduras* 550

Oaxacan 'mole', roasted carrots and zucchini, crispy kale,  
feta cheese, quinoa, sesame seeds

### *Bol de Vegetales Asados* <sup>VE</sup> 550

Spinach rice, toasted almonds, grilled vegetables, roasted tomato,  
whipped tahini

### *Veggie Lasagna* 530

Layered carrot, zucchini and spinach, lentils, bell peppers  
with tomato sauce and parmesan cheese

### *Penne Pomodoro* 370

Penne rigate, homemade tomato sauce,  
mozzarella di bufala, parmesan

# MISTURA

X P U - H A

## DESSERTS

### *Tiramisú* <sup>V</sup> 350

Special recipe from the Duchess

### *Bomba de Chocolate* <sup>V</sup> 350

Warm dark chocolate fondant bomb served  
with vanilla ice cream

### *Pastel de Tres Leches* <sup>V</sup> 350

Traditional Mexican cake moistened with  
3 kinds of milk

### *Churros Mexicanos* <sup>V</sup> 350

Served with chocolate, hazelnut, and cajeta sauces

### *Profiteroles* 350

Choux, chocolate cremeux, cinnamon crumble

### *Cheesecake* 350

Passion fruit, mango, Yucatán lime zest,  
red berries

### *Helados y Sorbetes Hechos en Casa* <sup>V</sup> 350

Homemade ice cream and sorbets:  
Dark chocolate, Vanilla, Cinnamon,  
Mayan honey & brown butter

### *Postres Veganos* <sup>VE</sup> 350

Vegan desserts: ice cream & sorbets with  
'impossible' cookies

Please ask your server for today's flavors

### *Frutas de Temporada* <sup>VE</sup> 250

Seasonal fruit plate

## GLUTEN FREE & NO ADDED SUGAR

### *Pastel de Chocolate* <sup>V</sup> 440

Crispy chocolate cake with avocado  
ice cream, almonds, dates,  
Mexican cocoa

### *Pastel de Zanahoria* <sup>V</sup> 350

Carrot cake with dates, toasted almonds,  
cinnamon, nutmeg, mascarpone cheese

### *Mousse de Chocolate* <sup>VE</sup> 350

A guilt-free chocolate mousse with organic  
cocoa, coconut milk, avocado

V = VEGETARIAN    VE = VEGAN

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.

OUR DISHES ARE PREPARED TO ORDER IN OUR OWN KITCHEN FROM FRESH, SEASONAL AND  
LOCALLY SOURCED INGREDIENTS. ALL BREADS ARE BAKED ON PREMISES FRESH DAILY.

WE USE EXTRA VIRGIN OLIVE OILS FROM BAJA CALIFORNIA, MEXICO.

MISTURA  
XPU-HA

CENA



HOTEL  
ESENCIA  
*XPU-HA MEXICO*



# MISTURA

X P U - H A

## 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 gengibre, 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 Xcatik 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

X P U - H A

## ESPECIALES VEGETARIANOS

### *Gazpacho Rojo* <sup>VE</sup> 370

Jitomate, pimienta roja, pepino

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

Receta especial de la Duquesa

### **Bomba de Chocolate<sup>V</sup> 350**

Fondant tibio de chocolate  
con helado de vainilla

### **Pastel de Tres Leches<sup>V</sup> 350**

Tradicional postre Mexicano

### **Churros Mexicanos<sup>V</sup> 350**

Acompañados con salsas de chocolate,  
avellana y cajeta

### **Profiteroles 350**

Choux, cremeux de chocolate, crujiente de canela

### **Cheesecake 350**

Maracuyá, mango, ralladura de lima Yucateca,  
frutos rojos

### **Helados y Sorbetes Hechos en Casa<sup>V</sup> 350**

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

### **Postres Veganos<sup>VE</sup> 350**

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

### **Frutas de Temporada<sup>VE</sup> 250**

Plato de Frutas

## GLUTEN FREE & NO ADDED SUGAR

### **Pastel de Chocolate<sup>V</sup> 440**

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

### **Pastel de Zanahoria<sup>V</sup> 350**

Con almendras tostadas, canela, nuez  
moscada, queso mascarpone

### **Mousse de Chocolate<sup>VE</sup> 350**

Mousse de chocolate sin culpas, con cacao  
orgánico, leche de coco, aguacate

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.