

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** 880

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** 680

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. 1,100  
Servidos con vegetales asados, arroz basmati

### **Esencia Club** 580

Pechuga de pavo horneada en casa, salsa de miel y ajo, 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> 480**

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 1,100**

Con pepino, tomatillo, perejil, hoja santa

### **Ensalada de Sandía<sup>V</sup> 480**

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

## DEL MAR

### **Pesca del Día 940 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* 480

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

### *Ensalada Mistura* 480

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

### *Ensalada de Granos y Vegetales* 480

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

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

CENA



HOTEL  
ESENCIA  
*XPU-HA MEXICO*

# MISTURA

X P U - H A

## ENTRADAS

**Guacamole Mistura 650**  
Cangrejo real, toronja, totopos

**Queso Fundido 580**  
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 760**  
Pescado blanco local, pulpo, callo de hacha y camarón, en 'leche de tigre' de agua de coco, coco fresco, aceite de eneldo, cebolla morada, cilantro

## 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 1,200**  
Pasta fettuccine, cangrejo real, tomatitos cherry, perejil, limón, cebollín

**Bacalao Negro 1,100**  
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 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

# MISTURA

X P U - H A

## DE LA PARRILLA: ESPECIALIDADES A LA LEÑA PREPARADAS AL MOMENTO

### *Pesca del Día 940 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 1,000*

Black Angus short rib cocción 24 horas, camote morado, espárragos, elotes baby, puré de ajo negro

### *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 1,300*

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 940*

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 780*

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

### *Hamburguesa Esencia 680*

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

**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* 480

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

### *Ensalada Mistura* 480

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

### *Ensalada de Granos y Vegetales* 480

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

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.