

GOURMEX

MEXICAN CUISINE

ENTRADAS / APPETIZER

Ensalada Mexicana 🌾 🥛 🥬

Mix de lechugas, chayote, maíz, pico de gallo, salsa de queso y pimientos, guacamole, queso panela y tiritas de tortilla frita con ajonjolí; servida sobre concha de tortilla de harina

Tostada de Cangrejo y Pulpo Asado 🌾 🥛 🥬 🐠

Crema, mayonesa, chipotle ahumado, papa, apio con polvo de habanero, albahaca y cilantro en juliana

Esquites de Elote 🥛

Queso cotija, mayonesa, limón, epazote frito y un shot de crema de elote

Taco Salad 🌾 🥛 🥬

Mix of greens, chayote, corn kernels, pico de gallo, cheese and pepper sauce, guacamole, panela cheese and fried tortilla strips with sesame seeds; served on a flour tortilla shell

Crab and Octopus Toast 🌾 🥛 🥬 🐠

Cream, mayonnaise, smoked Chipotle, potato, celery and habanero powder, basil and coriander in julienne

Corn Esquites 🥛

Corn kernels, cotija cheese, mayonnaise, lemon, fried epazote and one corn cream shot

SOPA / SOUP

Chilpachole de Camarón 🐠 🥬 🐠 🥕

Caldo de mariscos con camarón pacotilla, adobo de chile ancho, papa, chícharo, zanahoria, epazote fresco y espuma de hierba santa

Caldo Tlalpeño 🌾 🥛

Consomé de pollo, con arroz rojo, pollo deshebrado, aguacate, queso panela, maíz, ejote, zanahoria, calabacita y taquito dorado de papa

Shrimp Chilpachole 🐠 🥬 🐠 🥕

Seafood broth with pacotilla shrimp, chileancho marinade, potato, peas, carrots and fresh epazote

Tlalpeño Broth 🌾 🥛

Chicken consommé with red rice, shredded chicken, avocado, panela cheese, corn, green beans, carrots, zucchini and fried potato taquito

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Robalo a la Hierba Santa 🥛 🥬

Empapelado y cocinado con mantequilla, cebolla morada, hojas de hierba santa, vino blanco, tomate cherry, servido con arroz jazmín al vapor y quenelle de frijol refrito

Pechuga Rellena 🥛

de tinga de pollo y queso Oaxaca, salsa de poblano, puré de chaya y arroz con maíz

Enmoladas de Pavo 🌾 🥛 🥬

Rellenas de jugosa pechuga de pavo y mole poblano con ajonjolí tostado, crema y queso fresco

Sea Bass in Yerba Santa Green Sauce 🥛 🥬

Papillote and cooked with butter, purple onion, white wine, cherries, served with steamed jasmine rice and refried bean quenelle

Chicken Breast 🥛

Stuffed of oaxaca cheese, poblano sauce, chaya spinach mashed and rice.

Turkey Enmoladas 🌾 🥛 🥬

Corn tortillas stuffed with juicy turkey breast and mole poblano sauce with toasted sesame seeds, cream and fresh cheese

* El consumo de carnes o mariscos crudos o poco cocidos podría aumentar el riesgo de contraer enfermedades producidas por la comida. / Eating raw or partially cooked meat or seafood could increase the risk of foodborne illness.



Pregunta por tus beneficios de [Sandos4u](#)

Disfrute por \$685 pesos de nuestra excelente cola de Langosta 10 oz

GOURMEX

MEXICAN CUISINE

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Cazuela de Camarones y Champiñones 
Jalapeño fresco, cebollas cambray, pimiento rojo, crema de vino blanco y salsa de chipotle ahumado

Shrimp And Mushroom Casserole 
Fresh jalapeño, pearl onions, red bell pepper, white wine cream and smoked chipotle sauce


Filete de Res a la Tampiqueña 
Enchiladas rojas, rajas poblanas, arroz con maíz, frijoles refritos y camarones al ajillo


Tampiqueña Tenderloin Beef Steak, 
Red enchiladas, poblano rajas, rice with corn, refried beans and garlic shrimp

Fajitas de Res, Pollo o Camarón a Elección 
Queso crema, tortillas de harina y guacamole

Beef Fajitas, Chicken or Shrimp to Choice 
Cream cheese, flour tortillas and guacamole

POSTRES / DESSERTS

• Piña flameada al tequila servido con helado de coco 

• Flamed pineapple with tequila served with coconut ice cream 

• Flan napolitano

• Neapolitan flan


• Dulce de calabaza y crema de vainilla 


• Roasted pumpkin and vanilla cream sauce 


• Tres leches con rompopo

• Three milks with eggnog

• Tarta de chocolate Azteca con helado de vainilla 

• Aztec chocolate cake with vanilla ice cream 

 Opciones Veganas
Vegans opciones

 Libre de Gluten
Gluten Free

* El consumo de carnes o mariscos crudos o poco cocidos podría aumentar el riesgo de contraer enfermedades producidas por la comida. / Eating raw or partially cooked meat or seafood could increase the risk of foodborne illness.



Ask about your **Sandos4u** benefits

Enjoy just for \$685 pesos our excellent Lobster Tail 10 oz