

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

Sopa de Lima

Caldo de pollo con lima asada y pimientos, acompañados de crujiente tortilla de maíz

Caldo Tlalpeño 🌿 🥣

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

Sopa de Lima

Chicken soup with peppers and roasted lime, accompanied by a crispy corn tortilla.

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 jazmin al vapor y quenelle de frijol refrito

Cochinita Pibil

Lechón a lenta cocción, marinado con achiote y naranja, con salsa xnipec y tortilla de 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

Cochinita Pibil

Slow cooker suckling pig, marinated with achiote and orange, with xnipec sauce and corn tortilla

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.*



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEO



HUEVOS



PESCADO



CACAHUATES



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE
SÉSAMO



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y SULFATO



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

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

Tacos de Poc Chuc 🍷

Lomo de cerdo asado con pimienta, salsa tamulada y mexicana acompañado de guacamole

Filete de Res a la Tampiqueña 🍷 🌊 🐟

Enchiladas rojas, rajas poblanas, arroz con maíz, frijoles refritos y camarones al ajillo

Fajitas de Res, Pollo o Camarón

a Elección 🌾 🍷 🐟 🌊

Queso crema, tortillas de harina y guacamole

Poc Chuc Tacos 🍷

Roast pork loin with black pepper and Mexican sauces accompanied by guacamole

Tampiqueña Tenderloin Beef Steak, 🍷 🌊 🐟

Red enchiladas, poblano rajas, rice with corn, refried beans and garlic shrimp

Beef Fajitas, Chicken or Shrimp

to Choice 🌾 🍷 🐟 🌊

Cream cheese, flour tortillas and guacamole

POSTRES / DESSERTS

• Piña flameada al tequila servido con helado de coco 🍷

• Flan napolitano

• Pan de elote tierno sobre hoja de maíz rústico 🌾 🍩 🍷

• Tres leches con rompope

• Tarta de chocolate Azteca con helado de vainilla 🌾 🍩 🍷 🍷

• Flamed pineapple with tequila served with coconut ice cream 🍷

• Neapolitan flan

• Corn cake over natural corn husks 🌾 🍩 🍷

• Three milks with eggnog

• Aztec chocolate cake with vanilla ice cream 🌾 🍩 🍷 🍷



Opciones Veganas
Vegan options



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.*



GLUTEN



CRUSTACEAN



EGGS



FISH



PEANUT



SOY



DAIRY



SHELL FRUITS



CELERY



MUSTARD



SESAME GRAINS



SULFUR DIOXIDE AND SULFATE



MOLLUSCS



LUPINS

Ask about your **Sandos4u** benefits

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