

Don Diego

RESTAURANT

Starters - Entradas

TRADITIONAL GUACAMOLE

Accompanied by tortilla chips and pico de gallo

\$95

MELTED CHEESE WITH CHORIZO

Accompanied by handmade tortillas and traditional sauce

\$120

PICKLED SEAFOOD TOAST

With shrimp, octopus, scallops, pepper, onion, and carrot

\$130

CHORIZO SOPE

Accompanied by lettuce, radish, cream and cottage cheese

\$95

TRIO OF QUESADILLAS

Huitlacoche, squash blossoms and mushrooms.

\$105

GUACAMOLE TRADICIONAL

Acompañado de totopos y pico de gallo

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO

Acompañado de tortillas hechas a mano y salsa tradicional

TOSTADA DE ESCABECHE DE MARISCOS

Con camarón, pulpo, callo, pimienta, cebolla y zanahoria

SOPE DE CHORIZO

Acompañado de lechuga, rábano, crema y queso cotija

TRILOGÍA DE QUESADILLAS

Huitlacoche, flor de calabaza y champiñones.

Salads - Ensaladas

BEET SALAD

Mixed lettuces, beets, ricotta cheese, amaranth and hibiscus vinaigrette

\$110

MEXICAN SALAD

Mixed lettuces, avocado, tortilla, beans, corn, red onion, white cheese, and cilantro dressing

\$120

ENSALADA DE BETABEL

Lechugas mixtas, betabel, requesón, amaranto y aderezo de jamaica

ENSALADA MEXICANA

Lechugas mixtas, aguacate, tortilla, frijol, elote, cebolla morada, queso blanco y aderezo de cilantro

Cream or Soup - Sopa o Crema

CREAMY POBLANO PEPPER SOUP

\$110

TORTILLA SOUP

Traditional Mexican recipe

\$110

CREMA POBLANA

SOPA DE TORTILLA

La tradicional receta mexicana

Allergens / Alérgenos

CONTAINS
GLUTEN



CONTIENE
GLUTEN

CRUSTACEAN



CRUSTÁCEO

EGGS



HUEVOS

PEANUT



CACAHUATES

FRUIT OF
SHELL



FRUTOS DE
CÁSCARA

FISH



PESCADO

DAIRY



LÁCTEOS

DIOXIDE SULFUR
AND SULFATE



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y SULFATO

MOLLUSCS



MOLUSCOS

Don Diego

RESTAURANT

Main Course - Plato Fuerte

PASTOR TACOS

\$210

Order of three tacos accompanied by grilled pineapple, guacamole, and hot sauce

VERACRUZ FISH

\$270

Fish fillet accompanied by Veracruz sauce, güero chili, and white rice

CHILE STUFFED WITH MEAT OR CHEESE

\$200

Bathed in red tomato sauce, rice, and refried beans

CHICKEN ENCHILADAS

\$180

Bathed in red or green sauce with lettuce, cheese, and sour cream

DEVEILED SHRIMP

\$250

Sautéed in adobo with dried chilies and blazed with tequila on mashed potatoes

YOUR CHOICE OF FAJITAS

\$220

Beef, Chicken, or Vegetables. Accompanied by corn or flour tortilla, guacamole, and beans

CHICKEN AND MOLE

\$260

with rice on the side

TACOS AL PASTOR

Orden de tres tacos acompañados de piña asada, guacamole y salsa picante

PESCADO VERACRUZANO

Filete de pescado acompañado de salsa veracruzana, chile güero y arroz blanco

CHILE RELLENO CON CARNE O QUESO

Bañado en salsa de tomate roja, arroz y frijoles refritos

ENCHILADAS DE POLLO

Bañadas en salsa roja o verde con lechuga, queso y crema agria

CAMARONES A LA DIABLA

Salteados en adobo con chiles secos y flameados con tequila sobre puré de papa

FAJITAS A ELEGIR

Res, Pollo ó Vegetales. Acompañadas de tortilla de maíz o harina, guacamole y frijoles

POLLO CON MOLE

Con guarnición de arroz

Desserts - Postres

CHURROS

\$100

RICE PUDDING

\$85

RICOTTA CHEESE CAKE

\$90

HOUSE SPECIAL

\$90

Vanilla sponge cake with a pastry cream base, bathed in warm milk

CHURROS

ARROZ CON LECHE

PASTEL DE REQUESÓN

ESPECIAL DE LA CASA

Bizcocho de vainilla sobre crema pastelera, bañado en leche tibia