

Don Diego

RESTAURANT

Starters - Entradas

TRADITIONAL GUACAMOLE

Accompanied by tortilla chips and pico de gallo

\$95

GUACAMOLE TRADICIONAL

Acompañado de totopos y pico de gallo

MELTED CHEESE WITH CHORIZO

Accompanied by handmade tortillas and traditional sauce

\$120

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO

Acompañado de tortillas hechas a mano y salsa tradicional

PICKLED SEAFOOD TOSTADA

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

\$130

TOSTADA DE ESCABECHE DE MARISCOS

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

CHORIZO SOPE

Accompanied by lettuce, radish, cream and cottage cheese

\$95

SOPE DE CHORIZO

Acompañado de lechuga, rábano, crema y queso cotija

TRIO OF QUESADILLAS

Huitlacoche, squash blossoms and mushrooms. Accompanied with guacamole

\$105

TRILOGÍA DE QUESADILLAS

Huitlacoche, flor de calabaza y champiñones, acompañadas de guacamole

Salads - Ensaladas

BEET SALAD

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

\$110

ENSALADA DE BETABEL

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

MEXICAN SALAD

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

\$120

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

CREMA POBLANA

TORTILLA SOUP

Traditional Mexican recipe

\$110

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 | TACOS AL PASTOR
Orden de tres tacos acompañados de piña asada, guacamole y salsa picante |
|  VERACRUZ FISH \$270
Fish fillet accompanied by Veracruz sauce, güero chili, and white rice | PESCADO VERACRUZANO
Filete de pescado acompañado de salsa veracruzana, chile güero y arroz blanco |
|   CHILE STUFFED WITH MEAT OR CHEESE \$200
Bathed in red tomato sauce, rice, and refried beans | CHILE RELLENO CON CARNE O QUESO
Bañado en salsa de tomate roja, arroz y frijoles refritos |
|  CHICKEN ENCHILADAS \$180
Corn tortillas bathed in red or green sauce with lettuce, cheese, and sour cream | ENCHILADAS DE POLLO
Bañadas en salsa roja o verde con lechuga, queso y crema agria |
|    DEVEILED SHRIMP \$250
Sautéed in adobo with dried chilies and blazed with tequila on mashed potatoes | CAMARONES A LA DIABLA
Salteados en adobo con chiles secos y flameados con tequila sobre puré de papa |
|  YOUR CHOICE OF FAJITAS \$220
Beef, Chicken, or Vegetables. Accompanied by corn or flour tortilla, guacamole, and beans | FAJITAS A ELEGIR
Res, Pollo ó Vegetales. Acompañadas de tortilla de maíz o harina, guacamole y frijoles |
|    CHICKEN AND MOLE \$260
with rice on the side | POLLO CON MOLE
Con guarnición de arroz |

Desserts - Postres

- | | |
|--|---|
|    CHURROS \$100 | CHURROS |
|  RICE PUDDING \$85 | ARROZ CON LECHE |
|    RICOTTA CHEESE CAKE \$90 | PASTEL DE REQUESÓN |
|    HOUSE SPECIAL \$90
Vanilla sponge cake with a pastry cream base, bathed in warm milk | ESPECIAL DE LA CASA
Bizcocho de vainilla sobre crema pastelera, bañado en leche tibia |