

ENTRADAS

FLAUTAS DE COCHINITA

Servidas con frijoles, lechuga, crema agria y queso de rancho

QUESO DE PUEBLO Y GRILLOS

Sofrito de tomate y chapulines

SOPES DE MARLÍN

Servidos con frijoles ibes y salsa roja

ENSALADAS

ENSALADA DE NOPAL Y QUESO PANELA

Mezcla de nopales asados, lechugas, semillas de calabaza y queso panela, y aderezada con miel de agave

ENSALADA MAYA

Combinación de cítricos, jícama y cilantro

ENSALADA DE COLIMA

Elaborada a base de pollo, papa y chícharos

CASI CRUDO

AGUACHILE DE MANDARINA Y LIMA

Camarones cubiertos con chile chiltepín, aguacate y cilantro

CEVICHE ENSENADA

Mariscos acompañados con coco, aguacate, cebolla morada y pepino

ATÚN COSTEÑO

Servido con salsa de guajillo, limón y maracuyá

OSTRAS DE LA BAJA

En salsa ponzu de Huichol y mezcal

SOPAS

CALDO TLALPEÑO

Servido con aguacate, garbanzos y xoconostle

SOPA DE MARISCOS

Fino caldo con mariscos de temporada

PLATO FUERTE

PULPO A LAS BRASAS

Acompañado con cremoso de papa y tierra de castacán

ROBALO EN SALSA DE RECADO NEGRO

Bañado en una mezcla de diferentes tipos de maíz y chaya

PIERNA DE CERDO MECHADO

Servido con verduras y piel de chicharrón

POLLO PIBIL

Tradicionalmente servido con ensalada de col, cebolla morada, frijoles y un toque de cilantro

BARBACOA ESTILO HIDALGO

En tacos con salsa de tomatillo

POSTRES

PASTEL DE TRES LECHEES CON QUESO DE BOLA

PAYMEE DE ELOTE CON CRUJIENTE DE AJONJOLÍ

PASTEL SOBERANO SABOR NARANJA CON SALSA DE BRANDY

FLAN IMPOSIBLE EN SALSA DE CARAMELO RUBIO

Alérgenos



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEO



HUEVOS



PESCADO



LÁCTEOS



MOSTAZA



APIO



MOLUSCOS



FRUTOS DE CASCARA



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFATO



ALTRAMUCES



SOJA



GRANOS DE SESAMO



CRUDO, CONSUMASE BAJO SU PROPIO RIESGO

ENTRÉES

**COCHINITA
FLAUTAS**

Served with beans, lettuce, sour cream, and cheese

**LOCAL CHEESE
AND CRICKETS**

Tomato and Cricket salsa

**MARLIN
SOPES**

Served with ibes beans and a red sauce

SALADS

**NOPAL AND
PANELA CHEESE SALAD**

A mixture of roasted nopales, lettuce, pumpkin seeds, and panela cheese seasoned with agave syrup

MAYAN SALAD

Combination of citrus fruits, jicama, and cilantro

COLIMA SALAD

Made with chicken, potato, and peas

ALMOST RAW

**MANDARIN ORANGE
AND LIME AGUACHILE**

Shrimp covered with chiltepin chili, avocado, and cilantro

CEVICHE ENSENADA

Seafood served with coconut, avocado, red onions, and cucumber

COASTAL TUNA

Served with guajillo sauce, lemon, and passion fruit

BAJA OYSTERS

In a Huichol ponzu sauce and mezcal

SOUPS

TLALPEÑO BROTH

Served with avocado, chickpeas, and xoconostle

SEAFOOD SOUP

Fine broth with seasonal seafood

MAIN COURSE

GRILLED OCTOPUS

Accompanied with creamy potatoes and a Castacán garnish

**EUROPEAN BASS IN
A BLACK RECADO SAUCE**

Bathed in a mixture of corn and chaya

SLICED PORK LEG

Served with vegetables and pork rinds

CHICKEN PIBIL

Served with coleslaw, red onions, beans, and a touch of cilantro

**HIDALGO STYLE
BARBECUE**

In tacos with a green sauce

DESSERTS

**THREE MILK CAKE
WITH A CHEESE BALL**

**CORN PIE WITH
CRUNCHY SESAME**

**ORANGE CAKE
WITH BRANDY SAUCE**

**FLAN IMPOSSIBLE CAKE
IN A BLONDE CARAMEL SAUCE**

AllErgens



GLUTEN



CRUSTACEAN



EGGS



FISH



DAIRY



MUSTARD



APIO



MOLUSCOS



SHELL
FRUITS



SULFUR DIOXIDE
AND SULFATE



LUPINS



SOY



SESAME
GRAINS



RAW, CONSUME AT
YOUR OWN RISK