



MEZTICO

ORIGEN

MENÚ

ENTRADAS CALIENTES

Guacamole.

Natural. \$100

Chicharrón Pork Belly. \$150

Fideo seco. \$120

Fideo seco con trocitos de tocino y acompañado de una salsa de frijol, queso panela, chicharrón crujiente, aguacate y un poco de crema.

Queso al carbón.

Asado en infiernillo a elegir

Chorizo. \$160

Champiñones al ajillo. \$170

Natural. \$130

Queso María Luisa. \$160

Queso panela asado en infiernillo marinado con una base de ajo y oregano molido.

Enchiladas Potosinas Cinco de Mayo de queso. \$140

Una especialidad de la casa, tienes que probarlas.

Mollejas de res asadas o en salsa verde. \$240

Asadas a la parrilla naturales o bañadas con salsa de tomatillo verde.

Tuétano al horno.

Naturales. \$260

Con pulpo. \$355

Chicharrón de aldilla de cerdo en salsa verde. \$195

Marinado por 12 horas, crujiente por fuera y jugoso por dentro bañado con salsa de tomatillo verde.

Chicharrón de pescado al ajillo. \$245

Dorado, frito, bañado con salsa de soja, ajo y chile de árbol.

Coliflor con mole de jamaica. \$185

Col horneada, montada sobre un espejo de mole de jamaica espolvoreada con tierra de jamaica.

Portobelos en salsa verde. \$140

Hongos portobellos salteados con tocino bañados sobre una salsa de tomatillo verde y cilantro.

ENTRADAS FRÍAS

Aguachile de camarón.

Verde. \$265

Negro. \$265

Ceviche de pescado.

Pescado fresco cocido en limón, con cebolla, tomate, chile de agua y aguacate.

Natural. \$220

Verde. \$235

Negro. \$200

Ceviche de camarón. \$255

Camarón 31-35 cocido en limón, con cebolla, tomate, mango y chile de agua.

Ceviche de atún. \$275

Atún fresco, bañado en salsa ponzu, mango, chile güero, aguacate, cebolla morada y mayo chipotle.

Ceviche de salmón peruano. \$260

Salmón finamente picado, bañado en leche de tigre con jengibre, cebollín, chile de agua y aguacate.

SOPAS

Jugo de Carne. \$100

Flor de Calabaza. \$125

Sopa Azteca. \$105

Crema de Chipotle. \$115

Pozole Verde. \$135

Con carne de cerdo.

ENSALADAS

De betabel. \$160

Betabel asado, supremas de naranja y arúgula bañados sobre una vinagreta de naranja dulce.

Ensalada verde. \$135

Spring mix, tomate deshidratado, queso parmesano rallado y pepita de flor de calabaza, bañados en una vinagreta verde.

Ensalada de jamaica. \$135

Mix de lechugas, espinaca baby, jamaica frita, uva verde, arándanos deshidratados y manzana bañados con una vinagreta de jamaica y frambuesa.

TACOS Y QUESADILLAS

Quesadilla.

En tortilla de maíz con queso asadero.

Chicharrón de aldilla en salsa martajada. \$90

De chicharrón prensado. \$80

De cuitlacoche. \$105

De flor de calabaza. \$115

Taco Baja Tradicional (1 Pz). \$60

Tradicional taco de pescado blanco capeado y crujiente, acompañado de col morada, bañado en un aderezo de mayo chipotle.

Taco Baja Habanero (1 Pz). \$60

Tradicional taco de pescado blanco capeado y crujiente, acompañado de col morada, bañado en un aderezo de habanero de la casa.

Taco Villamelón (1 Pz). \$80

Típico taco campechano de cecina, chorizo, carne de res y chicharrón crujiente.

Taco de Fideo seco (1 Pz). \$60

Acompañado de costra de queso, chicharrón crujiente y un toque de crema.

Doraditas de Camarón (3 Pz). \$195

Tacos dorados rellenos de pasta de camarón montados sobre frijoles negros refritos, bañados con mole poblano.

Paleta de Cerdo con queso (1 Pz). \$120

Taco Gobernador (1 Pz). \$60

Quesadilla de Camarón (1 Pz). \$85

Machaca de camarón en tortilla de harina con queso crema al chipotle.

De Marlyn (1 Pz). \$60

Receta de Cosalá, Sinaloa, a base de tomate y chile jalapeño.

De Atún Frasco (1 Pz). \$95

En tortilla árabe, atún fresco marinado con aceite de chiles secos montado sobre tsatziki y mix de lechugas.

Los de Frijol Tiosos (3 Pz). \$110

Fritos, montados sobre salsa de chile güero, habanero y tomate martajados.

Taco de Pulpo Campeche (1 Pz). \$120

Pulpo picado bañado con salsas negras con queso asadero.

CARNES

Rib Eye High Choice Angus. 400 grms. \$850

Rib Eye añejo. 500 grms. \$1,050

Tomahawk CRP* Angus. 1.2 k. \$1,900 ☉ 30 mins

New York High Choice. \$600

Arrachera. 350 grms. \$390

Filete. 350 grms. \$500 (a disponibilidad)

Filete. 800 grms. \$1,100 (a disponibilidad) ☉ 30 mins



CRP* Chairman's Reserve
Platinum™ Angus Beef
(USDA high Choice)

* Mantequilla especial de la casa en cualquiera de nuestros cortes \$20.

Taco de Arrachera (1 Pz). \$107

Taco de Chicharrón de Ribeye (1 Pz). \$120

Chicharrón de Ribeye bañado con salsa verde y aguacate.

Taco de Filete a los 4 chiles (1 Pz). \$140 (a disponibilidad)

Puntas de filete bañadas sobre salsa de 4 chiles.

Taco de Barbacoa de Cabrito (1 Pz). \$135

Cabrito de leche, marinado en adobo rojo, horneado a baja temperatura, montado sobre tortilla sancochada, tortilla con copia.

TOSTADAS

Tostada de atún (1 Pz). \$120

Atún fresco, marinado con salsa ponzu, salsa de anguila, mango, chile güero, aguacate, parmesano rallado y mayo chipotle.

Tostada de pata (1 Pz). \$105

Mezcla de cueritos y pata en escabeche de la casa con lechuga queso y crema.

DEL MAR

Salmón. 250 grms.

Salsa de mango. \$335

Mole de jamaica. \$370

Atún al cilantro. 220 grms. \$335

Atún fresco sellado a las finas hierbas, montado sobre arroz blanco y salsa cremosa de cilantro.

Carnitas de atún. \$230

Atún crujiente marinado en salsas negras acompañado de guacamole y una salsa especial de aguachile rojo.

Cocteles.

Coctel preparado con nuestra salsa especial estilo acapulco.

De camarón. \$190

De pulpo. \$350

Campechano. \$250

Filete de pescado. 300 grms. \$350

A la talla.

Mole verde.

A los cuatro chiles.

A los 3 moles (Jamaica, Poblano, Verde).

Camarones.

Fetuccinii al chipotle. \$300

A la talla. \$295

A los cuatro chiles. \$295

Negros. \$300

Coco. \$300

Mole Verde. \$290

ESPECIALIDADES

Barbacoa de costilla de res. \$295

Costilla de res marinada con adobo de chiles secos, preparada a baja temperatura por 11 horas.

Pollo pibil asado. \$350

A la parrilla aderezado con achiote.

Chamorro de cerdo. \$320

Chamorro de cerdo adobado acompañado de frijoles negros refritos.

Cabrito al pastor. \$775 (de Jueves a Domingo)

A las brazas, marinado con salmuera.

Paleta, pecho, riñonada, pierna.

Chinchulines de cabrito. \$140

Machito de cabrito crujiente servido en parrilla para taquear.

Pulpo a los 3 moles. 350 grms. \$580

Pulpo cocido, montado sobre espejo de mole verde, mole poblano y mole de jamaica.

Pulpo a los 4 chiles. 350 grms. \$580

Pulpo cocido, preparado a los 4 chiles acompañado de un arroz cítrico.

Molcajete. \$420

Combinación de arrachera, chistorra y fajitas de pollo servidas en una cama de nopal y salsa ranchera y queso gratinado ideal para compartir.

Molcajete Mezxico. \$450

Combinación de arrachera, camarón y fajitas de pollo servidas en una cama de nopal y salsa ranchera y queso gratinado ideal para compartir.

NIÑOS

Nuggets de pollo. \$130

Elaborados con pechuga de pollo empanizados con Panko®.

Fetuccini a la mantequilla. \$110

Fetuccini sobre una salsa de mantequilla y sal.

Taquitos de arrachera (3 Pz). \$110

Arrachera picada montada sobre tortilla de maíz.

GUARNICIONES

Verduras al grill. \$70

Papas a la francesa. \$60

Frijoles con veneno. \$130

Espárragos a la sal. \$95

POSTRES

Cono de mousse cocida. \$240

Rol de mantequilla Mezxico con nieve de vainilla. \$185

Paste de chocolate. \$195

Cheese Cake de manzana. \$240

Cheese Cake de fresa. \$240

Pastel de Palomitas Mezxico \$195

Flan Napolitano. \$165

Helados Sorbetos gourmet. \$135 de agua. \$125

ESPECIAL DEL MES

La cocina mexicana es el feliz resultado de la mezcla de infinidad de influencias multiculturales.

Instagram icon Mezticoslp

Facebook icon Meztico

meztico.com

BY CINCO DE MAYO