



MEZTICO

SABOR MEXICANO DE ORIGEN

MENÚ ALIMENTOS

ENTRADAS

Guacamole (200 g)

- Natural. \$130
- Con chapulines. \$195
- Chicharrón de Pork Belly (100 g) \$175

Chicharrón de Sirloin (200 g) \$220

Cubos de Sirloin, marinados, crujientes, montados sobre guacamole.

Tuétanos con chapulines y esquites al epazote

(2 pza.) \$269

Tuétanos con pulpo al ajillo. \$380

Tuétanos naturales (3 pza.) \$290

Queso fundido (200 g)

- Asado al infiernillo. \$140
- Chorizo. \$165
- Champiñones al ajillo. \$165

Queso panela María Luisa (300 g.) \$175

Queso Panela marinado en pasta de ajo y orégano a las brasas.

Enchiladas Potosinas (6 pza.) \$145

Una especialidad de la casa, deliciosas.
¡Tienes que probarlas!

Mollejas asadas. \$230

Mollejas tatemadas en salsa de chile morita. \$250

Aguachile de camarón (180 g.) \$265

Camarones marinados en salsa de limón, chile serrano y sal de mar.

Ceviche de atún Mi Tierra. (150 g.) \$275

Chile tatemado, limón real, aceite de oliva, xoconostle, salsa macha, tomate verde, cilantro jugo de naranja y aguacate.

Burrito Vegetariano. \$145

Tortilla de harina, tomate, pimientos, aguacate, panela y lechuga marinada con vinagreta de naranja.

SOPAS

Crema de elote con infusión de poblano. \$110

Montada en plato, coulis de poblano, elote, julianas de tortilla, palomitas y ceniza de tortilla

Sopa Azteca. \$105

Acompañada de julianas de tortilla, chile pasilla frito, queso, crema, chicharrón y aguacate.

Jugo de carne. \$110

Crema de flor de calabaza. \$105

Deliciosa crema de flor de calabaza aromatizada con epazote y chile ancho.

ENSALADAS

Ensalada de jamaica y queso de chiva. \$135

Combinación de lechugas, arándanos deshidratados, manzana verde, jamaica frita y vinagreta de jamaica.

Ensalada de betabel y cítricos. \$160

Combinación de lechugas, naranja y toronja, betabel asado, chips de betabel y vinagreta de naranja.

Ensalada 5 de Mayo. \$165

Espinaca, hojuelas de piña, manzana, jícama, pepino, sandía aliñada con aderezo de chile guajillo y miel de agave.

TACOS

Taco Baja (1pza.) \$60

Taco de pescado blanco capeado y crujiente, acompañado de col encurtida y bañado de aderezo de chipotle.

Taco villa melón (1pza.) \$80

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

Taco de arrachera (1pza.) \$100

Acompañado con cebolla caramelizada, cremoso de aguacate y chile güero.

Taco Gobernador (1pza.) \$65

Machaca de camarones y queso asadero.

Taco de costilla de cerdo con chilmole (1pza.) \$115

Acompañado de calabacitas, zanahorias baby, papitas salteadas al orégano y rábanos.

Quesadilla de camarón (1pza.) \$85

Tortilla de harina con machaca de camarón y queso crema con chipotle.

Taco Mezxico (1pza.) \$120

Doblada de maíz, rellena de machaca de camarón, frita y bañada de adobo de la casa y crema.

Taco de jicama 5 de Mayo. \$60

Tortilla de jícama, espinaca, mango, zanahoria, apio, tomate y aderezo de chile guajillo y miel de agave.

Taco de Pulpo Campeche (1pza.) \$130

En costra de queso con salsa negra y cebolla encurtida.

TOSTADAS

Tostada de salmón Mezxico (80 g.) \$125

Aderezado en una cremosa mayonesa de galleta y chile Manzano dulce.

Tostada de atún y mango (80 g.) \$120

Marinado en ponzu, cubos de mango, aguacate, cebolla morada, chile güero tatemado, jitomate cilantro, queso parmesano y mayonesa chipotle.

Tostada de Pulpo Lapa (80 g.) \$175

Pulpo asado, pepinillo, mayonesa chipotle, aguacate, pepino fresco, rábano y cebolla morada.

DEL MAR

Salmón en salsa de mango (200 g.) \$320

Fettucine con camarones al chipotle con hongos (120 g.) \$280

Camarones al gusto. (180 g.) \$320

- Al coco en salsa de mango.
- A los 4 chiles.
- Negros.
- A la plancha.

Atún al cilantro (200 g.) \$335

Acompañado de espárragos y arroz cítrico.

Filete de pescado al gusto (250 g.) \$275

- Encacahuatado.
- A los 4 chiles.
- A la plancha.

Pulpo a las brasas (4 chiles) \$495

Con arroz cítrico y flor de aguacate.

CARNES

Rib eye CAB (400 g.) \$750

New York CAB (400 g.) \$700

Arrachera (400 g.) \$470

Filete de res CAB (350 g.) \$550

Cowboy CAB (500 g.) \$780

Picañana (400 g.) \$450

Todos acompañado con chile güero y cebolla confitada.

ESPECIALIDADES

Picaña Mezxico (200 g.) \$395

Montado sobre una cama de huitlacoche, acompañado de nopal asado, tomate cherry y bañado con adobo rojo.

Costilla de cerdo braseada con chilmole negro (350 g.) \$285

Acompañado de calabacitas, zanahorias baby y papitas salteadas al orégano.

Centro de filete huasteco (250 g.) \$370

Filete de res montado sobre salsa de cacahuate, frijoles puercos y enchilas potosinas.

Pechuga de pollo rellena de queso y flor de calabaza en Pipián verde (200 g.) \$220

Preparada a las brasas y montada sobre calabacitas al orégano y bañada de Pipián verde.

Medallón de atún al pastor (200 g.) \$335

Atun marinado al pastor, montado sobre piña asada, con cebolla encurtida.

Molcajete Mezxico. \$520

Combinación de arrachera, camarones y fajitas de pollo, bañados en salsa ranchera de la casa y queso asadero, acompañado de nopales, cebolla y chiles toreados.

Molcajete Cinco de Mayo. \$485

Combinación de arrachera, fajitas de pollo y chistorra, bañados en salsa ranchera de la casa y queso asadero, acompañado de nopales, cebolla y chiles toreados.

Barbacoa de costilla de res (200 g.) \$295

Costilla de res marinada con adobo de chiles secos, cocinada a fuego lento, baja temperatura y por un periodo de 11 hrs.

MENÚ INFANTIL

Nuggets de pollo (200 g.) \$130

Con papas a la francesa.

Fajitas de arrachera (150 g.) \$160

Con papas a la francesa.

Macarrones con queso (150 g.) \$110

Opción macarrones acompañados de arrachera o barbacoa. \$195

POSTRES

Pastel de chocolate azteca. \$210

(para compartir)

Cono de mousse cocida. \$240

(para compartir)

Roll de mantequilla con nieve de dulce de leche. \$195

(para compartir)

Buñuelo de viento con mousse de guayaba y cardamomo. \$125

(individual)

Cheese Cake de manzana. \$160 (individual)

Cheese Cake de fresa. \$160 (individual)

Tartaleta de piloncillo con canela y mousse de guayaba. \$160 (individual)

Pregunta por nuestras sugerencias.
Cotiza tus eventos especiales con nosotros.

Instagram: Mezticoslp | Website: meztico.com | Facebook: Meztico