

Non alcoholic drinks



Exotic

65
€

Appetizers



Chapulines

325
€



Smoked Asparagus

200
€



Fresh Chees in Salsa Roja

150
€



Grilled Sweet Breads

195
€



Shrimps in Chipotle and Cheese Sauce, Rosarito Style

315
€



Beef Tongue for Tacos

185
€



Rib Eye Chicharron

410
€

Salads



Green Tomato Salad

115
€

Primi



Octopus Carpaccio

295
€

Main courses



Tuna Al Pastor

270
€



Zarandeado Style

785
€



Pork Cecina Enchilada

270
€



Beef Steaks in Pasilla Sauce

285
€

Burgers



Beef Barbecue

310
€

Snacks



Octopus Tostada

175
€

Seafood



Sea Scallops Tostada

195
€



Pacific Clams (4)

215
€



Avocado Stuffed with Shrimp Salad

215
€



Fresh Shrimps in Aguachile

265
€



Sea Scallops with Habanero

295
€



Progreso Style Ceviche

355
€



Ensenada Style Tacos

170
€

Breakfast



Huevos Rancheros o Divorciados

145
€



Fried Eggs

140
€

Drinks



American Coffee

50
€



Mollejas a la parrilla

195
€

Quesadillas



Crab Quesadillas

165
€

Burritos



BARBACOA DE RES

310
€



Tinga de Pollo

490
€

Fish



Tuna Tostada

145
€

Entradas



CHICHARRON DE RIB EYE

410
€

Tapas Calientes - Warme Tapas



Queso de Cabra

225
€

From the grill



Skirt Steak

320
€

Soups & Salads



Sopa De Lima

105
€

Soup



Lentil Soup

105
€

From the pan



Exotico

65
€

Antojitos Mexicanos – Essen wie bei Muttern



Enmoladas de Pollo

210
€

Omelettes



OMELETTE DE HONGOS

165
€



Mushrooms Omelette

165
€



Cheese Omelette

180
€

South American Beef



Rib Eye

435
€

Main



Blue Corn Pancakes

155
€



Heart of Palm Ceviche

165
€

Appetizer



purslane salad

115
€

Veggies



Rajas Con Crema

345
€

Cerdo – Schwein



Lechón

570
€

Juices



Orange, Grapefruit

50
€

Especialidades



Pollo Con Mole

600
€

Dips y Salsas



Chicharrón

22
310
€

Vitello



Ossobuco

660
€

Pizza - small Ø 24cm



Melissa

Sopas - Suppen



Sopa de Lentejas

5
105
€

Heiße Getränke



Capuccino

55
€

Sopas



FIDEO SECO

175
€

Pizza - klein á 26 cm



Tropical

65
€

Pizza Klein á 26 cm



Forte

65
€

Bebidas



Jugo Verde

60
€

Mariscos



Tostada de pulpo

175
€

Cafes



Expresso doble

70
€

Pollos a la brasa



Pierna de pavo

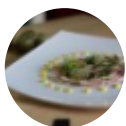
295
€

Bebidas calientes



Manzanilla

Platos



Carpaccio de Pulpo

295
€

Guarniciones



Guarnición de Chilaquiles

40
€



Guarnición de Frijoles

35
€

De la Casa



Enchiladas potosinas

170
€

Jugos Naturales



Naranja, Toronja

50
€



Finore

60
€



Frutas de la Pasión

65
€

Platos Fuertes



Pesca del día

305
€

Entremeses



Tacos de Tuetano

310
€

Plato Principal



Pancakes de Maíz Azul

155
€



Plato de Fruta de Temporada con Yogurt, Miel y Granola

135
€



Chilaquiles Verdes o Rojos con Huevo o Pollo

140
€



Chilaquiles Verdes o Rojos con Arrachera o Cecina Enchilada

195
€



Chilaquiles con Mole Almendrado y Pollo

210
€



Chilaquiles Verdes o Rojos con Fideo Seco

205
€



Enfrijoladas con Chorizo

210
€



Enchiladas Rojas o Verdes con Pollo

195
€



Tamal con Cecina Enchilada y Salsa Morita

175
€



Quesadillas de Jaiba 3 Piezas

165
€



Sopes con Tuétano 2 Piezas

135
€



Omelette de Jaiba

190
€

Infusiones



Relajante



Cedrón

Turkey



Turkey Leg

295
€

Beverages



Café de Olla

45
€

Topping



Cedar

Fresh Juice



Green Juice

60
€

Tea



Chamomille

Hot Beverages



Capuchino

55
€



CHOCOLATE CALIENTE

55
€

Coffee



Espresso

10
50
€



Mexican Style Coffee

45
€

Entrees



Chile Relleno

225
€



Pork Chicharron Soup

105
€



Local Mushrooms Soup

105
€



Turkey Tatemado Soup

105
€



Sweet Potato and Spinach Salad

115
€

First Course



Bone Marrow Tacos

310
€

Popular Items



Pasion Fruit

65
€

Course 2



Roasted Suckling Pig

475
€

Good Morning



Crab Omelette

190
€

Seasonal



Goat Cheese

225
€

Breakfast Plates



Chilaquiles

210
€

Shrimp & Fish



Shrimp Burritos

205
€

Hot Drink



Hot Chocolate

55
€

Molcajetes



Mollejas Fritas

275
€



Pulpo en Adobo de Chile Ancho

410
€



Charcoal Sweet Breads

275
€



Chrickets

325
€



Octopus Molcajete in Adobo

410
€

Supplements



Pork Terrine

130
€

Mar



Almejas Rasuradas (4)

215
€



Aguacate Relleno de Ensaladilla de Camarones

215
€



Callo de Hacha con Habanero

295
€



Ceviche mixto estilo Progreso

355
€

Platillos Oaxaqueños



TLAYUDA

295
€

Natural Juice



Antigripal Juice

60
€

Frutti Di Mare / Seafood



Catch of the Day

305
€

Mains Course



Sweet Mexican Bread with Creams

60
€



Seasonal Fruit #1

120
€



Seasonal Fruit #2

135
€



Chilaquiles Bathed



Beans Sauce Enchiladas Filled of Sausage

210
€



Enchiladas Bathed

195
€



Chicken Enmolada

210
€



Pork Tamale and Morita Sauce

175
€



Bone Marrow Sopes

135
€



Fried Eggs with Two Sauces

135
€

Tacos Menu



Beef Tongue

305
€

Savoury Pancakes



Northern Style

410
€

Buffet Breakfast



Bakery

45
€

En homenaje a "La Lupita"



Tacos o Salbutes de Cochinita, Lechón, Relleno Negro o Mixtos (3)

150
€

Para Llevar por Kilo



Verdolagas

485
€

Authentic Mexican Seafood



Huachinango zarandeado

785
€

Platos de Desayuno



Omelette de queso

180
€

Hash Browns and Sides



Scrambled Eggs

145
€

Breakfast & Desayunos



Huevos Revueltos

135
€

Nobu Yakimono



Organic Chicken

260
€

Espresso and Latte



Double Shot Espresso

70
€

Selection of Love Tea Loose-Leaf



Digestive

Essentialz Menu



Relaxing

Sin clasificar



Cecina Enchilada

270
€



Burritos de Camarón

205
€



Tostada De Callo De Hacha

195
€



Sopes de tuétano

175
€



NORTEÑO

410
€



Tacos de Chile de Agua

170
€



Tacos Estilo Ensenada

170
€



Tlacoyo de frijol

155
€



Gordita de Guisado de Res (3)

175
€



Quesadillas de jaiba a la mantequilla

180
€



Gaonera de Rib Eye

195
€



Chile de Agua Taco

170
€



Bean Tlacoyo

155
€



Chile Ancho Cheese Enchiladas

170
€



Oxtail Gorditas (3)

175
€



Butter Crab Quesadillas

180
€



Rib Eye Gaonera

195
€



Ensalada de Nopales, Verdolagas y Pepino

115
€



Ensalada de láminas de tomate

115
€



Sopa de chicharrón prensado

105
€



Sopa de Hongos La Marquesa

105
€



Caldo de Pavo Tatemado

105
€



Ensalada de Camote y Espinaca

115
€



Terrina de manitas de cerdo

130
€



Ceviche de palmitos

165
€



Arrachera

3
320
€



LENGUA DE RES

305
€



TOSTADA DE ATUN

145
€



Garnish Chilaquiles

40
€



Garnish Beens

35
€



Garnish Rice

35
€



Pierna y muslo de pollo orgánico

260
€



Filete de atún al pastor

270
€



Bisteces en salsa pasilla

285
€



Chamorro en Salsa Pasilla

660
€



Lechón Rostizado

475
€



Café americano

50
€



Aguachile rojo de camarón

265
€



Chile pasilla

125
€



Café Espresso

50
€



COCHINITA

710
€



Digestivo



Plato de Fruta de temporada

120
€



Jugo antigripal

60
€



Relleno negro

750
€



Huevos orgánicos estrellados

140
€



Espárragos ahumados

200
€



Queso en salsa roja

150
€



Sartén de camarones gobernador

315
€



Lengua caldosa

185
€