



## Menú mexicano de 2 tiempos

Precio: \$940.00

### Entradas

Ensalada especial: mezcla de lechugas orgánicas de la región, con tomate, queso, tiras de tortilla frita y betabel crujiente, con un aderezo de albahaca

Ensalada de espinaca con queso oaxaca, tiras de tortilla frita y aderezo de chile guajillo

Ensalada verde: mezcla de lechugas orgánicas con tiras de pepino rizado, aguacate, apio y aderezo balsámico

Sopa de tortilla: platillo tradicional que combina tomate, cebolla y chiles, acompañado de tiritas de tortilla frita, aguacate, queso fresco y chile guajillo.

Crema de chile poblano

Crema de frijoles negros con queso panela

### Plato principal

Combinación tampiqueña: clásica combinación con arrachera, enchilada roja rellena de queso oaxaca, frijoles negros refritos, arroz a la mexicana, chile jalapeño toreado y guacamole

Pesca del día: pescado al día risolado al sartén con mantequilla infundada con chile guerito y hierbas, acompañado de vegetales asados y arroz a la mexicana

Enchiladas borrachas: rellenas de pollo y bañadas en nuestra salsa especial hecha a base de chile pasilla, guajillo y terminada con cerveza oscura, que le da un toque de sabor especial. Acompañado de una cazuela de arroz a la mexicana y frijoles refritos

Lomo de cerdo marinado con chile guajillo con una salsa de tequila y almendras, servido con arroz y frijoles refritos

Mole poblano tradicional, con pollo servido con arroz y frijoles

Arrachera con salsa poblana, servida con frijoles, guacamole y cebollines asados