



## Menú de entradas

Precio: \$90.00

### Entradas

Brochetitas de camarón con aderezo de la casa sobre cama de ensalada de col y lechuga orejona

Tamalito de camarón con espejo de tixtihuil (mole de chiles secos y camarón seco y maíz nixtamalizado)

Croquetas de plátano de macho con queso cotija y crema

Tiradito de atún con pepino y cebolla morada marinado

Bisqué de camarón (exquisita crema de camarón y vino blanco)

Ceviche de atún fresco, mezclado con mango, jícama, pepino, tomate, cilantro cebolla, chile serrano y toque de cilantro

Panucho de cochinita (gordita de maíz frita acompañada de frijoles cubierta de cochinita pibil y cebolla morada curtida)

Crema conde (exquisita crema de frijol cremosa perfumada de chorizo y chipotle)

Crema de tomate rostizado perfumado con orégano

Ensalada tropical (variedad de lechugas mezcladas con fruta de temporada, pera, nueces, cebolla morada, aguacate y cebolla morada acompañado de vinagreta de tamarindo)

Ensalada de espinaca, pera, cacahuete garapiñado, tomate y cebolla morada con aderezo de vinagre balsámico, miel y mostaza

Crema de nuez (crema de nuez acompañada de guarnición de uvas y crutones)

Opciones de cremas (elote, champiñón, brocoli o chile poblano)

Empanadita de camarón (crujiente empanadita de maíz frito, rellena de camarón ranchero mezclado con queso chihuahua)

Chile güero relleno de marlín (delicioso chile güero relleno de marlín a la mexicana empanizado con panco (pan molido especial) y salsa cremosa de chipotle).

Mini tarta de marlín (exquisito pay de masa hojaldrada rellena de pate de marlín y queso chihuahua)

Tradicional ceviche de sierra

Ensalada capresse

Tradicional ceviche de camarón

Ensalada de camarón (montada sobre crujiente canasta de harina)

Marlín en escabeche (tradicional marlín salteado con julianas de zanahoria, col blanca y cebolla)

Mini quiche de champiñón y tocino  
Crema de tomate deshidratado con crutones y topping de crema de rancho