

WARM AND COLD APPETIZERS



FIELD GREEN SALAD

Garden greens with grilled cactus and fresh vegetables.

CEVICHE

Squid, shrimp and scallops marinated with lemon juice and garlic oil.

"AJILLO" SQUID

Squid rings sautéed with garlic, guajillo pepper and lemon juice.

SOPECITOS WITH BEEF FILLET

Mini tick corn tortillas with beans, beef fillet, vegetables and cream.

SOUPS



LIME SOUP


Chicken and tomato broth with lime juice.


"AZTECA" SOUP

Chicken, tomato and tortilla soup with "epazote" herb.

LOBSTER CREAM

Lobster cream served with fish.

 These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet.

The dishes with this symbol  allow you to select how spicy would you like it (slightly spicy, spicy or hot).



MAIN COURSES

TEX-MEX

SHRIMP BURRITOS

Flour tortilla stuffed with sautéed shrimp, vegetables and cheese.

BEEF, CHICKEN OR COMBINED FAJITAS

With beans and cheese in flour tortilla.

BURRITO

Chipotle flour tortilla with grilled beef tenderloin, vegetables and cheese.

CHIMICHANGA

Meat, beans, cheese in a flour tortilla with cream and Mexican rice.

TRADITIONAL MEXICAN DISHES

"OAXACA" TURN-OVERS

Corn turn-overs filled with pumpkin flower and cheese.

THE FARMER ENCHILADAS

Grilled vegetables, panela cheese in a folded corn tortilla.

"VERACRUZ" FISH FILLET

Catch of the day, served with "Veracruz" sauce.

"TIKIN XIC" FISH

Catch of the day, marinated with annatto.

VALLARTA SHRIMP

Grilled shrimp with red bell pepper oil, coriander and roasted garlic.

"PIBIL" CHICKEN

Grilled chicken marinated with annatto sauce.

POBLANO CHICKEN

Grilled marinated chicken with mole poblano sauce.

TAMPIQUEÑA

Grilled rolled beef tenderloin with poblano pepper slices, beans, rice and chicken in a corn tortilla.



Español

ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES



ENSALADA DEL CAMPO

Variedad de lechugas con nopales asados y vegetales.

CEVICHE

Calamar, camarones y callos marinados con jugo de limón y aceite de ajo.

CALAMAR AL AJILLO

Anillos de calamar salteados con ajo, chile guajillo y jugo de limón.

SOPECITOS CON FILETE DE RES

Mini gorditas de maíz a la plancha con frijoles, puntas de filete de res, vegetales y crema.

SOPAS



SOPA DE LIMA


Caldo de pollo con tomate y jugo de lima.

SOPA AZTECA

Sopa de pollo, tomate y tortilla al "epazote".

CREMA DE LANGOSTA

Crema de langosta servida con pescado.

 Estos son platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada.

Los platos con el símbolo  le permiten su elección del grado de picante, (suave, medio y picante).



PLATOS PRINCIPALES

TEX-MEX

BURRITO DE CAMARONES

Tortilla de harina rellena con camarones salteados, vegetales y queso.

FAJITAS DE POLLO, RES O MIXTAS

Con frijoles y queso en tortilla de harina.

BURRITO

Tortilla de harina y chipotle con filete de res a la parrilla, vegetales y queso.

CHIMICHANGA

Carne de res molida y guisada con frijoles y queso en tortilla de harina con arroz mexicano.

COCINA MEXICANA TRADICIONAL

EMPANADA OAXAQUEÑA

Empanadas de maíz con flor de calabaza y queso blanco.

ENCHILADAS CAMPESINAS

Vegetales salteados con queso panela en tortilla de maíz.

PESCADO A LA VERACRUZANA

Pescado fresco del día a la parrilla servido con salsa a la veracruzana.

PESCADO TIKIN XIC

Pescado fresco del día marinado con achiote a la parrilla.

CAMARONES VALLARTA

Camarones a la plancha con aceite de pimiento rojo, cilantro y ajo asado.

POLLO PIBIL

Medio pollo marinado con achiote a la parrilla.

POLLO EN MOLE POBLANO

Pechuga de pollo a la parrilla servida con salsa de mole.

TAMPIQUEÑA

Rollo de filete de res a la plancha con rajas, frijoles, arroz y taco de pollo.

