



“EN EL BARRIO”

⌚⌚⌚ GUACAMOLE CASERO
Y CHICHARRÓN
Salsa mexicana y chicharrón

⌚⌚⌚ CHALUPAS DE PATO
Salsa verde, caldillo de tomate,
epazote y rábano curtido

⌚⌚⌚ QUESO DE SUERO
EN MOLE COLORADITO
Sobre plátano horneado y canela

⌚⌚⌚ TLACOYO AZUL
CON SALPICÓN DE SETAS
Y NOPALITOS
Hongos, setas y nopales

“EN LA CALLE”

⌚⌚⌚ TOSTADA PULPO
SALSA AJO CHILE
Guajillo, aguacate, cilantro
y chile serrano

⌚⌚⌚ TACO “VILLAMELON”
Cecina asada, longaniza,
cebolla salteada, toreados y papa frita

⌚⌚⌚ CEVICHE DE CAMARÓN
EN SALSA TATEMADA VERDE
Tomatillo, pimiento, pepino,
rábano sandía

⌚⌚⌚ LA POBLANITA
Memela de pollo, cebolla,
cremoso de poblano y
queso de cabra

“EN LA PULCATA”

Ψ FIDEO SECO

Crema, queso panela y aguacate

Ψ C CARNE EN SU JUGO

Cebolla, cilantro, chile jalapeño,
frijol pinto cocido en pulque

Ψ C TORTA DE MILANESA

Pechuga de pollo,
quesillo en pulque, puré de papa,
chiles en vinagre

ΨΨ CHAMORRO AL “PULQUE”

Chamorro en pulque, frijoles negros,
cebollitas encurtidas, habanero

“PAL NORTE”

Ψ CÉSAR

Lechuga orejona, queso parmesano,
crotones de ajo

Ψ MOLCAJETE DE ARRACHERA Y CAMARÓN

Nopal asado, queso panela,
tortillas de harina

ΨΨ CEVICHE DE CALLO DE HACHA

Callo de hacha, chiltepin,
cebolla morada, pepino, aguacate,
plátano macho frito

Ψ RELLENA DE MARLÍN

Caldillo de tomate, cebolla encurtida,
brotes de maíz

Ψ PLATILLOS LIBRES DE GLUTEN

Ψ INCLUYE INGREDIENTES LOCALES

Ψ PLATILLOS PICANTES

POSTRES

TARTA DE QUESO
Queso cabra y guayaba,
helado de café de olla

TRILOGÍA MEXICANA
Churro, buñuelo y hojarasca
acompañado de natilla de chocolate

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

ENTRADAS

﴿ ● AGUACATE FUEGO
Quelites, ceniza de habanero,
paté de pimientos

﴿ ● CHERRY TARTINE
Tomate confit al romero, aceituna
negra, paté de cebolla reducción
de balsámico, vinagreta

﴿ ● BONELESS DE COLIFLOR
BBQ, Gochujang, fritas de camote

PLATOS FUERTES

﴿ ● TETELA DE HONGOS
Y FRIJOL
Setas, champiñón, hoja santa,
ensalada de nopal, salsa
encacahuatada

﴿ ● CREPAS DE SETAS
Cremoso de poblano, elote dulce,
cebolla cambray, ejotes

SOPA

﴿ ● CREMA DE PAPA Y PORO

POSTRE

﴿ ● RED VELVET
Bizcocho de terciopelo sin
huevo, crema vegetal de vainilla,
compota de frutos rojos

● PLATILLOS SALUDABLES QUE AYUDAN A MANTENER
UNA DIETA EQUILIBRADA
﴿ OPCIÓN DE ORIGEN VEGETAL (WHOLE FOOD PLANT-BASED)



EXCELLENCE

CORAL PLAYA MUJERES, MEXICO