

## ENTRANTES FRÍOS COLD STARTERS

**PULPITOS EN SALSA PICOSA**  
LITTLE OCTOPUS WITH PICOSA SAUCE

**CARPACCIO DE RES**  
BEEF'S CARPACCIO

**SEVICHE ACAPULQUEÑO**  
ACAPULQUEÑO SEVICHE

**CAMARONES CON MAYONESA AL CURRY SOBRE PIÑAS A LA PLANCHA**  
SHRIMP WITH CURRIED MAYONNAISE ON GRILLED PINEAPPLE

**ENSALADA DE JAMÓN SERRANO Y CONTRASTE DE SABORES**  
SALAD OF SERRANO HAM AND CONTRASTED TASTES

## ENTRANTES CALIENTES WARM AND HOT STARTERS

**POZOLE DE CERDO**  
PORK POZOLE  
DELICIOSO CALDO DE MAÍZ, CARNE DE CERDO Y ESPECIES, AL ESTILO MEXICANO /  
STOCK OF SWEETCORN, PORK MEAT AND SPICES, ALL MADE IN A MEXICAN STYLE

**TACOS MIXTOS DORADOS SOBRE VEGETALES**  
MIXED MEATS TACOS ON VEGETABLES

**ANTOJITOS MEXICANOS**  
MEXICANS WHIMS  
SURTIDO DE BOTANAS MEXICANAS, QUESO MARINADO Y ROLLOS DE SALMÓN / ASSORTED  
OF MEXICAN BOTANAS, MARINATED CHEESE AND SALMON ROLLS

**ENSALADA TIBIA DE POLLO Y SALMÓN**  
CHICKEN AND SALMON SALAD

**QUESADILLAS DE CAMARONES ADOBADOS**  
QUESADILLAS OF MARINATED SHRIMPS

**MIL HOJAS DE TORTILLA DE MAÍZ CON CRUJIENTE DE PARMESANO Y VEGETALES AL PESTO**  
CORN TORTILLAS WITH CRUNCHY PARMESANO CHEESE AND VEGETABLE

## PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

### PESCADOS Y MARISCOS FISH AND SEAFOOD

**FILETE DE PESCADO VERACRUZANO**  
FISH FILET IN VERACRUZ STYLE

**FILETE DE PESCADO MONTADO CON SALSA BORRACHA ESTILO JALISCO**  
FISH FILET WITH LIQUORED SAUCE JALISCO STYLE

**FILETE DE PESCADO AL MOJO PICÓN CON TOMATES ALIÑADOS**  
FILLET OF FISH TO THE PICÓN SAUCE WITH DRESSED TOMATOES

**MARISCADA LOS COMPADRES**  
LOS COMPADRES SEAFOOD PLATTER  
FRUTOS DEL MAR AL GRILL, AROMATIZADO AL ACEITE DE OLIVA CON HIERBAS FRESCAS / GRILLED SEAFOOD FLAVORED WITH OLIVE OIL AND FRESH HERBS

**ROLLOS DE PESCADO RELLENO DE CAMARONES EN SALSA DE MARISCOS Y QUESO AZUL**  
ROLLS OF FISH STUFFED WITH SHRIMPS ON SEAFOOD AND BLUE CHEESE SAUCE

**CAMARONES AL AJILLO PERFUMADOS CON TEQUILA**  
SHRIMPS IN GARLIC SCENTED WITH TEQUILA

**TOURNEDOS DE LANGOSTA CON CRUJIENTES DE QUESO A LA CREMA DE AJO**  
LOBSTER TOURNEDO WITH CRUNCHY CHEESES TO THE GARLIC CREAM  
MEDALLONES DE LANGOSTA ALBARDADOS CON JAMÓN SERRANO AL GRILL / LOBSTER IN MEDALLIONS SHAPE, WRAPPED WITH GRILLED SERRANO HAM.

**LANGOSTA DIABLESCA**  
DEVILS LOBSTER

## PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

### CARNES ROJAS RED MEATS

**MEDALLONES DE RES CON CRUJIENTES DE CHILE Y SALSA MACHA CON CACAHUETES**  
BEEF IN MEDALLIONS SHAPE WITH CRUNCHY CHILES AND PEANUTS

**CARNE A LA TAMPIQUEÑA**  
TAMPIQUEÑA BEEF  
CHURRASCO AL ESTILO MEXICANO / CHURRASCO MEXICAN STYLE

**ASADO DE RES MARINADO AL CHIMICHURRI**  
ROASTED BEEF MARINATED TO THE CHIMICHURRI

**SOLOMILLO AL ESTILO DE MÉXICO**  
FILLET STEAK MEXICAN STYLE  
TORTILLAS, CHILES, MAÍZ Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO / TORTILLAS, CHILES, CORN AND PEPPERONIS

**ROPA VIEJA AL ESTILO DE LA CASA**  
SHREDDED BEEF (HOUSE STYLE)

### CERDO PORK

**BISTEC DE CERDO A LA MEXICANA**  
PORK STEAKS MEXICAN STYLE

**LOMITOS DE CERDO CON SALSA DE MOSTAZA DE DIJÓN**  
LOINS OF PORK WITH DIJÓN MUSTARD SAUCE

**CERDO CON ENTOMATADO SUREÑO**  
PORK WITH TOMATOE AND SUREÑA SAUCE

### CARNES BLANCAS WHITE MEATS

**SUPREMA DE POLLO ENVUELTA EN JAMÓN SERRANO CON PESTO DE CILANTRO**  
CHICKEN BREAST WRAPPED IN SERRANO HAM WITH CORIANDER'S PESTO

**SUPREMA DE POLLO EN SALSA DE QUESOS**  
CHICKEN BREAST WITH CHEESES SAUCE

**POLLO ROSTIZADO**  
ROASTED CHICKEN

### PLATOS COMBINADOS MIXED COURSES

**FAJITAS MIXTAS**  
MIXED FAJITAS  
CERDO, RES Y POLLO SALTEADOS EN OLIVA Y ESPECIAS, PERFUMADOS CON VINO TINTO / PORK, BEEF AND SAUTÉ CHICKEN IN OLIVE

**POLLO CON LANGOSTA AL CHOCOLATE**  
CHICKEN WITH LOBSTER WITH CHOCOLATE CHIPS

**MAR Y TIERRA**  
SURF AND TURF

### PAELLAS Y ARROCES PAELLA AND RICES

**PAELLA AL ESTILO DEL CHEF**  
PAELLA (CHEF STYLE)

**ARROZ CON VEGETALES**  
RICE WITH VEGETABLES

**ARROZ SALVAJE**

## POSTRES DESSERTS

**COPA DE HELADO CON MACEDONIA DE FRUTAS**  
ICECREAM IN FRUITS COCKTAIL

**FONDANT DE CHOCOLATE**  
CHOCOLATE'S FONDANT

**CHEESECAKE CON MERMELADA DE FRUTAS ESPECIADO CON CANELA**  
CHEESECAKE WITH FRUIT'S MARMALADE SPICED WITH CINNAMON

**FLAN**  
CRÉME CARAMEL

## INFUSIONES

**CAFÉ EXPRESSO**  
ESPRESSO COFFEE

**CAFÉ FRÍO**  
COLD COFFEE

**CAFÉ AMERICANO**  
AMERICAN COFFEE

**CAFÉ CARAJILLO**  
COFFEE WITH RUM

**CAFÉ CORTADO**  
COFFEE WITH CREAM

**CAFÉ CON LECHE**  
WHITE COFFEE

**CAFÉ CAPUCCINO**  
CAPPUCCINO

**TÉ FRÍO O CALIENTE / HOT OR COLD TEA**  
(Negro, Menta Poleo, Manzanilla) /  
(black, peppermint tea or chamomile tea)

## COCTELERÍA COCKTAILS

### CUBANA / CUBAN

Mojito / \$3.00  
Cuba Libre / \$3.00  
Daiquirí / \$3.00  
Cubanito / \$3.00  
Cubata / \$3.50

### MEXICANA / MEXICAN

Cuba Campechana / \$3.00  
Charro Negro / \$3.00  
Michelada Cubana / \$1.50  
Martini de Manzana / \$4.00  
Sangría Mexicana / \$4.00

### INTERNACIONAL / INTERNATIONAL

Caipiriña / \$3.00  
Bloody Mary / \$3.50  
Margarita / \$4.00  
Srewdriver / \$3.00  
Sangría / \$3.00  
Vodka & Tonic / \$3.00  
Gin & Tonic / \$3.00  
Piña Colada / \$3.00

## CERVEZAS BEERS

### NACIONALES / DOMESTIC BEERS

Cristal, Bucanero / \$2.00

### IMPORTADAS / IMPORTED BEERS

Corona, Heineken, Beck's / \$2.50

## REFRESCOS SOFTDRINKS

### NACIONALES / DOMESTIC SOFTDRINKS

Tukola, Tukola Light, CM Limón, CM  
Naranja / \$1.20  
Malta / \$1.50

### IMPORTADOS / IMPORTED SOFTDRINKS

Sprite, Coca Cola, Coca Cola  
Light, Fanta / \$2.00

## JUGOS JUICES

\$1.50

## AGUAS WATERS

### NACIONALES / DOMESTIC WATERS

Natural, Gaseada y Tónica / \$1.50

### IMPORTADAS / IMPORTED WATERS

Natural, Gaseada / \$2.50

## OTRAS BEBIDAS OTHERS

Red Bull / \$3.00  
Copas de Vino Blanco,  
Rosado y Tinto / \$4.00  
Kermato / \$1.50

## RONES Y AGUARDIENTES RUM & ROUGH BRANDY

Aguardiente / \$1.30  
Havana Club Carta Blanca / \$1.30  
Havana Club Especial / \$1.80  
Havana Club Reserva / \$2.00  
Havana Club 7 Años / \$2.50  
Selección de Maestros / \$5.00  
Havana Club 15 Años / \$13.00  
Santiago Carta Blanca / \$1.50  
Santiago 7 Años / \$2.50  
Santiago 11 Años / \$5.00  
Santiago Extra Añejo / \$6.00

## TEQUILAS

Olmecca Blanco / \$3.00  
Olmecca Reposado / \$5.00  
Tres generaciones Plata / \$3.00  
Tres generaciones Reposado / 5.00  
Tres generaciones Añejo / 8.00

## BRANDYS Y COGNAC

Hennessy / \$6.00  
Torres 10 / \$3.00  
Torres 20 / \$6.00

## VODKAS Y GINEBRAS

Vodka Príncipe Igor / \$2.50  
Vodka Absolut / \$3.50  
Ginebra MG / \$3.00  
Ginebra Gordon's / \$2.50

## WHISKYES

Buchanan's / \$8.00  
Buchanan's Gold / \$12.00  
Chivas Regal / \$3.50  
Ballantines / \$3.00  
Johnie Walker Red Label / \$3.00  
Johnie Walker Black Label / \$4.50  
Johnie Walker Green Label / \$10.00  
J&B / \$3.00  
The Glenlivet / \$4.00  
Cutty Sark / \$4.00

## LICORES Y CREMAS

Pernod / \$2.00  
Ricard / \$2.00  
Licor cacao / \$3.00  
Kahlua / \$3.00  
Frangelico / \$3.50  
Amaretto / \$3.50  
Licor de Café / \$3.00  
Anís del Mono Dulce / \$3.00  
Anís del Mono Seco / \$3.00  
Pacharán / \$3.00  
Amaro Ramazzoti / \$3.00  
Licor Moscatel / \$3.00  
Licor de Piña / \$2.00  
Licor de Plátano / \$2.00  
Licor de Menta / \$2.00  
Licor de Fresa / \$3.00  
Licor Marrasquino / \$2.00  
Triple Sec / \$2.00  
Bailey's / \$3.00