

TREMPETTES

servies avec un bol de croustilles de maïs maison

Guacamole | 6 
avocat, oignon, lime, coriandre

Frijoles | 5 
purée de haricots noirs

Sikil Pak | 7 
graines de courge, tomate, jalapeño, ail, lime, orange, cumin

À GRIGNOTER

Tacos Dorados | 6
garnis d'aligot de cheddar et de chorizo rojo, servis avec crème sure, laitue, queso fresco, salsa macha et coriandre · assiette de 2

Ejotes Salteados | 5 
haricots verts sautés à l'huile d'ail, pepitas, sauce au poivron rôti et à la noix de coco

Ensalada De Col y Mango | 5 
chou vert, mangue, oignon rouge, tomatillo, coriandre, vinaigrette crémeuse

FROID

Escabeche de Pollo | 15
hauts de cuisse de poulet saisis et marinés en escabèche, chou-fleur, carotte, jalapeño, coriandre, salsa macha

Crudo | 17
poisson du moment, lime, crème sure, concombre, jalapeño, coriandre

Aguachile | 16 
crevettes mi-cuites dans une sauce mangue, fruit de la passion et jalapeños avec concombre, oignon rouge, radis, coriandre, guacamole, chips de maïs

CHAUD

Esquite | 9 
maïs poêlé, beurre à l'epazote, aïoli à la coriandre, queso fresco, coriandre

Pulpo & Butifarra | 16
pieuvre grillée dans une mayonnaise macha, saucisse butifarra porc et bœuf, salsa cruda, servi avec salade d'ananas, oignon rouge et coriandre

Queso Fundido | 14 
sauce au fromage cheddar vieilli, mozza gratinée, tortillas fraîches

Chori Queso | 17
chorizo rojo, sauce au fromage cheddar vieilli, mozza gratinée, tortillas fraîches

TACOS

3 tacos par assiette sur tortillas de maïs fraîches

Al Pastor | 13
porc mariné à l'achiote, ananas grillé, oignon cru, salsa verde, coriandre

Carnitas | 13
porc confit, oignon mariné, salsa verde, coriandre

Birria | 15
boeuf braisé au piment ancho, oignon cru, coriandre, servi avec consommé

Setas | 14 
pleurotes confits marinés au café et piment chipotle, yogourt végétal, oignon rouge, gremolata de noix de coco, coriandre

Puscagua de robalo | 36 · à partager
filet de bar entier cuit dans une feuille de banane au grill avec tomate, piments, oignons, coriandre, servi avec tortillas et salsa du moment

QUESADILLAS

3 tortillas de maïs grillées et garnies de fromage fondu

Gringa | 16
porc mariné à l'achiote, ananas grillé, oignon cru, crème sure à la lime

Carnitas | 16
porc confit, oignon mariné, crème sure à la lime

Birria | 17
boeuf braisé au piment ancho et oignon cru, servi avec consommé

Chorizo | 17
chorizo rojo, confiture de figue et tomatillos, oignon cru, crème sure à la lime

Setas | 17  · aussi disponible avec de la mozzarella régulière
fromage mozzarella végétalien, pleurotes confits marinés au café et piment chipotle, oignon rouge, gremolata de noix de coco

DESSERTS

Churros | 8 
avec dulce de leche

Sorbet à la mangue | 8 
avec sauce chamoy · tamarin, fruits séchés, hibiscus et chile de árbol

EXTRAS

crème sure · salsa verde · salsa cruda
guacamole · queso fresco · salsa macha | **3**

Tous nos produits sont frais & faits sur place. Il n'y a aucun gluten dans la cuisine, toutefois il y a de la bière avec gluten dans le bar, nous ne pouvons donc garantir à 100% l'absence de contact. Mentionnez toute allergie ou intolérance lors de la commande.

DIPS served with a bowl of homemade corn chips

Guacamole | 6 
avocado, lime, onion, cilantro

Frijoles | 5 
black bean puree

Sikil Pak | 7 
pumpkin seeds, tomato, jalapeño, garlic, lime, orange, cumin

SNACKS

Tacos Dorados | 6
filled with cheddar aligot and red chorizo served with sour cream, lettuce, queso fresco, salsa macha and cilantro · plate of 2

Ejotes Salteados | 5 
green beans sautéed in garlic oil, pepitas, roasted red pepper and coconut sauce

Ensalada De Col y Mango | 5 
green cabbage, mango, red onion, tomatillo, cilantro, creamy dressing

FRESH

Escabeche de Pollo | 15
seared chicken thighs marinated in escabeche, cauliflower, carrot, jalapeño, cilantro, salsa macha

Crudo | 17
catch of the day, lime, sour cream, cucumber, jalapeño, cilantro

Aguachile | 16 
lightly cured shrimp in a mango, passion fruit & jalapeño sauce with cucumber, red onion, radish, cilantro, guacamole and corn chips

HOT

Esquite | 9 
sautéed corn, epazote butter, cilantro aioli, queso fresco, cilantro

Pulpo & Butifarra | 16
grilled octopus in macha mayo, pork and beef butifarra sausage, salsa cruda, served with a pineapple, red onion and cilantro salad

Queso Fundido | 14 
aged cheddar and mozzarella cheese sauce, fresh tortillas

Chori Queso | 17
chorizo rojo, aged cheddar and mozzarella cheese sauce, fresh tortillas

TACOS 3 tacos per plate on fresh corn tortillas

Al Pastor | 13
achiote marinated pork, grilled pineapple, raw onion, cilantro, salsa verde

Carnitas | 13
slow cooked pork, marinated onion, cilantro, salsa verde

Birria | 15
braised beef in ancho pepper, raw onion, cilantro, served with consommé

Setas | 14 
confit oyster mushrooms marinated with coffee and chipotle, plant-based yogurt, red onion, coconut gremolata, cilantro

Puscagua de robalo | 36 · *to share*
whole sea bass fillet grilled in a banana leaf with tomatoes, chiles, onions, cilantro, served with tortillas and salsa of the moment

QUESADILLAS 3 corn tortillas filled with melted cheese

Gringa | 16
achiote marinated pork, grilled pineapple, raw onion, lime sour cream

Carnitas | 16
slow cooked pork, pickled onion, lime sour cream

Birria | 17
braised beef in ancho pepper, raw onion, cilantro, served with consommé

Chorizo | 17
chorizo rojo, fig and tomatillo jam, raw onion, lime sour cream

Setas | 17  · *also available with regular mozzarella*
plant-based mozzarella cheese, oyster mushrooms confit marinated in coffee and chipotle pepper, red onion, coconut gremolata

SWEETS

Churros | 8 
with dulce de leche

Mango Sorbet | 8 
with chamoy sauce · *tamarind, dried fruit, hibiscus and chile de árbol*

EXTRAS

sour cream · salsa verde · salsa cruda
guacamole · queso fresco · salsa macha | **3**

 vegetarian

 vegan

All our products are fresh & housemade. There is no gluten in the kitchen, however there is beer containing gluten in the bar, so we cannot guarantee 100% that there will be no cross-contamination. Please mention any allergies or intolerances when ordering.

DIPS acompañados de totopos caseros

Guacamole | 6

aguacate, cebolla morada, jugo de limón, cilantro

Frijoles | 5

frijoles molidos

Sikil Pak | 7

semillas de calabaza, tomate, jalapeño, ajo, jugo de limón, jugo de naranja, comino

PARA PICAR

Tacos Dorados | 6

rellenos de aligot de cheddar y chorizo rojo servidos con crema ácida, lechuga, queso fresco, salsa macha y cilantro · orden de 2

Ejotes Salteados | 5

ejotes salteados en aceite de ajo, pepitas, servidos con salsa de pimiento rostizado y coco

Ensalada De Col y Mango | 5

col blanca, mango, cebolla morada, tomatillo, cilantro, mayonesa cremosa

FRÍO

Escabeche de Pollo | 15

muslos de pollo sellados y marinados en escabeche, coliflor, zanahoria, jalapeño, cebolla morada, rábano, cilantro y salsa macha

Crudo | 17

pescado del momento, jugo de limón, crema ácida, pepino, jalapeño, cilantro

Aguachile | 16

camarones semi cocidos en salsa de mango, maracuyá y jalapeño con pepino, cebolla morada, rábano, cilantro, guacamole, acompañado de totopos

CALIENTE

Esquite | 9

eloté salteado, mantequilla de epazote, alioli de cilantro, queso fresco, cilantro

Pulpo & Butifarra | 16

pulpo a la parrilla con mayonesa macha, salchicha butifarra de cerdo y res, salsa cruda, acompañado de ensalada de piña, cebolla morada y cilantro

Queso Fundido | 14

queso cheddar curado y mozzarella derretidos, tortillas frescas

Chori Queso | 17

chorizo rojo, queso cheddar curado y mozzarella derretidos, tortillas frescas

TACOS Hechos con tortillas de maíz frescas 3 tacos por plato

Al Pastor | 13

carne de cerdo marinada con achiote, cebolla blanca, piña, cilantro, salsa verde

Carnitas | 13

carne de cerdo confitada, cebolla morada marinada, cilantro, salsa verde

Birria | 15

res con chile ancho, cebolla cruda, cilantro, consomé

Setas | 14

champiñones ostra confitados marinados en café y chile chipotle, yogur vegetal, cebolla morada, gremolata de coco, cilantro

Puscagua de robalo | 36 · para compartir

filete entero de robalo a la parrilla en hoja de plátano, con tomate, jalapeño, cebolla y cilantro, servido con tortillas y salsa del momento

QUESADILLAS 3 tortillas de maíz a la plancha con queso fundido

Gringa | 16

carne de cerdo marinada con achiote, piña, cebolla blanca, crema ácida

Carnitas | 16

carne de cerdo confitada, cebolla morada marinada, crema ácida

Birria | 17

res con chile ancho, cebolla cruda, consomé

Chorizo | 17

chorizo rojo, mermelada de higo y tomatillo, cebolla blanca, crema ácida

Setas | 17 · también disponible con mozzarella regular

queso mozzarella de origen vegetal, champiñones ostra confitados y marinados en café y chile chipotle, cebolla morada, gremolata de coco

POSTRES

Churros | 8

con dulce de leche

Soborte de Mango | 8

con chamoy · tamarindo, frutos secos, jamaica y chile de árbol

EXTRAS

crema ácida ■ salsa verde ■ salsa cruda
guacamole ■ queso fresco ■ salsa macha | 3

Todos nuestros productos son frescos y caseros. En la cocina no se utiliza gluten, pero en el bar servimos cerveza que contiene gluten, por lo que no podemos garantizar que no haya contaminación cruzada. Por favor, indique cualquier alergia o intolerancia al realizar su pedido.

 vegetariano

 vegano