



Menú Invierno 2025

ENTRADAS

Montaditos Pixán \$215.00
1 montadito de pulpo a las brasas, 1 montadito de
tártara de atún y 1 montadito de jamón serrano

Pieza extra: \$85.00

Tiradito Pixán \$210.00
Tiras de atún y sandia fresca, marinado oriental de la
casa, aguacate, chile serrano y cilantro fresco, con
semillas de ajonjolí blanco y negro.

Aguachile verde de camarón \$285.00
Camarón marinado, acompañado con pepino, cebolla
morada y aguacate

Queso Fundido con carne \$320.00
A elegir Picanha ó Chinameca.
Mezcla de queso Gouda y monterrey Jack fundido, con
bifecitos de picanha a la parrilla o Carne ahumada
Chinameca

Tostada de Camarón Puerco \$125.00
Nuestros tradicionales camarones puercos, sobre una
tostada de harina con guacamole, ensalada y frituras.

Rollos Primavera \$180.00
3 piezas de rollos primavera, rellenos de vegetales
salteados. Acompañados de salsa agri dulce y ensalada
de pepino y zanahoria.

Tostada de Tártara de Atún \$110.00
Cubitos de atún en salsa spicy sobre buñuelo de harina,
con cebolla, aguacate y fritura de papa

Camarones al Ajo \$285.00
Camarones con cabeza salteados en sofrito de ajo a la
mantequilla.

Tostada de Atún Michelado \$110.00
Tostada de maíz con láminas de atún fresco marinado
en petróleo, aderezo de chipotle, cebolla morada y
cubos de aguacate.

Chinchulines \$240.00
Tripitas de res en marinada rosa de la casa, doradas en
manteca de cerdo, acompañadas de guacamole, salsa
roja tatemada y tortillas.

Ceviche de camarón \$285.00
Ceviche tradicional en aliño cítrico , vegetales y
aguacate

Esquite \$185.00
Tiernos granos de elote cocidos y aromatizados con
epazote servidos con mayonesa spicy, queso, tuétano
rostizado y fritura de epazote

Doradas de Huitlacoche y Camarón. 2 pza. \$185.00
2 piezas de dobladitas de maíz, rellenas de delicioso
camarón salteado en sofrito de huitlacoche y esquites
gratinadas con queso manchego. Acompañadas de
salsa roja y cebolla con cilantro

SOPAS

Crema de Lentejas Chinameca \$140.00

Potaje de lentejas cremoso con trocitos de carne de Chinameca, frituras de maíz y crema ácida.

Sopa de Cebolla \$130.00

Tradicional sopa Francesa de cebolla perfumada con vino tinto y hierbas, acompañada de tostada de pan gratinada

Caldo Tlalpeño \$125.00

Acompañado de dados de pollo a la parrilla y vegetales con crema.

Sopa de Tortilla \$125.00

Acompañada de tiras de tortilla fritas, aguacate y queso.

ENSALADAS

Pixán \$110.00

Mix de hortalizas en vinagreta balsámica con frutas tropicales, queso de cabra, palmito, arándano, cacahuete garapiñado y frutos secos.

César \$110.00

Lechuga larga con dados de pollo a la parrilla en aderezo César, láminas de parmesano y huevo.

PASTAS

Spaghetti con Camarones \$275.00

Salteado en mantequilla, ajo y perejil con sofrito de camarones, champiñones, tomate, cebolla morada, pimienta y parmesano.

Fetuccini Alfredo

En salsa cremosa y queso parmesano con julianas de jamón a la mantequilla.

Pollo: \$215.00 Camarón: \$275.00

Spaghetti a la Bolognesa \$190.00

Spaghetti con nuestra deliciosa salsa Bolognesa tradicional.

Fusilli Toscana \$275.00

Pasta Corta con Camarones, salsa toscana a base de tomate Cherry, espinacas, parmesano y crema.

CORTES

Incluye las siguientes guarniciones: Ensalada de la casa y Puré de papa.

Rib Eye \$495.00 Pechuga a la Parrilla \$205.00

Arrachera \$385.00 Filete de Salmón \$395.00

Sirloin \$410.00

GUARNICIONES EXTRAS

Papas a la francesa \$130.00 Papas gajo \$130.00

Guacamole \$120.00 Verduras Salteadas \$95.00

ESPECIALIDADES

Pulpo a las Brasas \$450.00

Acompañado de chips de camote y alioli.

Camarones Diego \$330.00

Camarones salteados en mantequilla y terminados en la deliciosa salsa de cacahuete de la casa. Acompañados de arroz a la jardinera, frijoles refritos y tortillas de maíz.

Filete de Res a la Pimienta \$390.00

Medallones de res bañados en salsa de pimienta, acompañados de pure de papa rustico y verduras a la mantequilla.

Atún en costra de 3 Pimientas \$270.00

Láminas de atún sellado, acompañado de ensalada de espinacas, fresa, pera, arándano, nuez y perlas de queso de cabra. Aderezo de cilantro.

Pechuga Pixán \$240.00

Filete de pechuga empanizada, rellena de jamón, queso Gouda. En salsa Mornay, acompañada de dados de papa a la mantequilla y perejil.

Hamburguesa Pixán \$250.00

Carne de res a la parrilla con queso monterrey Jack y mostaza antigua, cebolla caramelizada y vegetales frescos, acompañado de papas gajo.

Miñoneta de Camarón \$295.00

En salsa de azafrán acompañada de arroz salvaje y espárragos a la mantequilla

Hamburguesa de Camarón \$300.00

Camarones sazonados a la plancha, bordeados con tocino. Con queso y vegetales frescos, acompañada de papas gajo

Mar y Tierra \$475.00

Filete Mignon y camarones a la parrilla en salsa de hongos, acompañada de puré de papa rústico y espárragos a la mantequilla.

Bifecitos de Picanha \$495.00

350 grs. De cortes de Picanha a la parrilla, acompañada de papas bravas con alioli, queso parmesano y perejil.

Pechuga a la Parmesana \$295.00

Pechuga empanizada con una mezcla de pan y queso parmesano, bañada en salsa pomodoro. Servida con Spaghetti al burro y ensalada de la casa.

Filete de Res en Salsa de Vino Tinto \$375.00

Jugosos medallones bañados en una salsa de vino tinto, acompañados de pure de papa y vegetales salteados en mantequilla.

Cerdo Husateco \$280.00

Lomo de cerdo bañado en rica de cacahuete, acompañado con arroz a la jardinera y frijoles refritos.

Yakimeshi Mixto \$285.00

De res, pollo y camarones, con mix de vegetales y salsa tampico.

TACOS

Rib Eye **\$275.00**
Cocinado a la plancha con julianas de cebolla. Montados en tres tortillas de maíz, acompañados de guacamole, cebolla blanca con cilantro y limón

Tacos Gobernador **\$295.00**
Camarones sofritos con vegetales y pulpa de jaiba, montado en costra de queso y tortilla de harina

Camarón Puerco **\$240.00**
6 camarones empanizados con polvo de cascara de chicharrón y chile guajillo llevados a fritura profunda. Montados en tres tortillas de jícama sazónada con chile tajín, montados con ensalada fresca de pepino y zanahoria, fritura de papa aderezo de chipotle y salsa de tamarindo.

Arrachera **\$250.00**
Cocinada a la plancha con julianas de cebolla. Montada en tres tortillas de maíz acompañados de guacamole, cebolla blanca con cilantro y limón.

.

POSTRES

Mostachón de Fresa **\$140.00**

Crepa Chontal **\$140.00**

Brownie de Chocolate **\$140.00**

Buñuelos con Queso y Manzana Caramelizada **\$140.00**