



PIXÁN

COCINA DEL ALMA

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

Aguachile verde de camarón \$285.00

Camarón marinado, acompañado con pepino, cebolla morada y aguacate

Tostada de Camarón Puerco \$125.00

Nuestros tradicionales camarones puercos, sobre una tostada de harina con guacamole, ensalada y frituras.

Tostada de Tártara de Atún \$110.00

Cubitos de atún en salsa spicy sobre buñuelo de harina, con cebolla, aguacate y fritura de papa

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.

Ceviche de camarón \$285.00

Ceviche tradicional en aliño cítrico, vegetales y aguacate

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

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.

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

Rollos Primavera \$180.00

3 piezas de rollos primavera, rellenos de vegetales salteados. Acompañados de salsa agridulce y ensalada de pepino y zanahoria.

Camarones al Ajo \$285.00

Camarones con cabeza salteados en sofrito de ajo a la mantequilla.

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.

Esquites \$185.00

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

SOPAS

Crema de Lentejas Chinameca	\$140.00	Sopa de Cebolla	\$130.00
Potaje de lentejas cremoso con trocitos de carne de Chinameca, frituras de maíz y crema ácida.		Tradicional sopa Francesa de cebolla perfumada con vino tinto y hierbas, acompañada de tostada de pan gratinada	
Caldo Tlalpeño	\$125.00	Sopa de Tortilla	\$125.00
Acompañado de dados de pollo a la parrilla y vegetales con crema.		Acompañada de tiras de tortilla fritas, aguacate y queso.	

ENSALADAS

Pixán	\$110.00	César	\$110.00
Mix de hortalizas en vinagreta balsámica con frutas tropicales, queso de cabra, palmito, arándano, cacahuate garapiñado y frutos secos.		Lechuga larga con dados de pollo a la parrilla en aderezo César, láminas de parmesano y huevo.	

PASTAS

Spaghetti con Camarones	\$275.00	Fetuccini Alfredo
Salteado en mantequilla, ajo y perejil con sofrito de camarones, champiñones, tomate, cebolla morada, pimiento y parmesano.		En salsa cremosa y queso parmesano con julianas de jamón a la mantequilla.
Spaghetti a la Bolognesa	\$190.00	Pollo: \$215.00
Spaghetti con nuestra deliciosa salsa Bolognesa tradicional.		Camarón: \$275.00
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.

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.

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.

Miñoneta de Camarón**\$295.00**

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

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.

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.

Cerdo Husateco**\$280.00**

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

Camarones Diego**\$330.00**

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

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.

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.

Hamburguesa de Camarón**\$300.00**

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

Bifecitos de Picanha**\$495.00**

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

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.

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 sazonada 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** **Crepas Chontal** **\$140.00**

Brownie de Chocolate **\$140.00** **Buñuelos con Queso y Manzana Caramelizada** **\$140.00**