

PARA COMPARTIR

FRÍOS

CALIENTES

GUACAMOLE \$110
con chapulines y queso de prensa

PESCADILLAS (3pz) \$130
de pescado asado, lechuga, crema y queso

PESCADO A LAS BRASAS (Por kg) \$160

A LA TALLA
en adobo de la casa cocinado a las brasas

A LA MANTEQUILLA
a las brasas con mantequilla de ajo y hierba santa

OSTIONES (12 pz)

AGUA BLANCA \$160
frescos en su concha y limón amarillo

MESTIZOS \$240
espinacas, tocino y queso parmesano

AGUA CHILE NEGRO \$190
emulsión de ceniza de chiles, rábano, cebolla, pepino y camarón fresco

AGUA CHILE TATEMADO \$190
camarón macerado en salsa tatemada de chile morita, cebolla, jícama y aguacate

MOLCAJETE DE MARISCOS \$240
pulpo, camarón, callo de hacha, cebolla y pepino bañados en salsa de chiles con clamato

CÓCTEL DE CAMARÓN \$190
salsa de la casa, cebolla, jitomate y cilantro

PESCA DEL DIA
Lonja de pescado en risotto negro y mole verde

MOLCAJETE GRATINADO \$240
camarón, pulpo, pescado y tichindas salteadas en adobo de chile costeño, epazote y queso

TACOS DE CAMARÓN ESTILO BAJA (3pz) \$170
rebosados, ensalada de col, piña y chipotle

CHILE MESTIZO \$170
sobre tortilla con costra de queso, guisado de mariscos y chicharrón prensado

PULPO COLORADO \$240
cocinado a las brasas en adobo, arroz cremoso y ensalada

FETUCCINI AL PESTO CON CAMARONES \$200
fettuccini al pesto de hierba santa, camarones a las brasas y queso parmesano

CALDO DE CAMARÓN Y JAIBA \$200
caldo a base de camarón y epazote

TAMAL AHOGADO DE TICHINDA \$180
relleno de quesillo y bañado en caldo de tichindas

mestiza AGUA BLANCA
Martes a Domingo 12:30 pm a 8:00 pm

POSTRES

FLAN DE PLATANO ASADO \$95
con puré de plátano y jarabe de caramelo

CHEESECAKE DE PIÑA COLADA \$95
base de galleta y compota de piña flameada y ron



mestiza.by.shavanna  

BEBIDAS

COCOS	\$60
NARANJADA	\$35
LIMONADA	
AGUA DEL DÍA	
COCA COLA	
COCACOLA LIGHT	
MANZANITA	
AGUA MINERAL	

CERVEZAS

CORONA	\$35
VICTORIA	
MICHELADA	
CLAMATO	

COCTELERIA

MARGARITA	\$100
MOJITO	
PIÑA COLADA	
GIN TONIC	

FRUTOS TATEMADOS	\$110
mezcal, licor de guanábana, jugos tropicales y ahumado con romero	

ALMA TROPICAL	\$100
mango, albaca, agua tónica y mezcal	

COCO GIN	\$100
agua de coco natural, ginebra y rábano	

MORRONCITO	\$100
mezcal, xtabentun, morrón y cítricos	

